

LOMBARDIA

Vino

La Lombardia non significa solo industria, commercio ed efficienza ma pure vino. Oltrepo pavese, Valtellina e Franciacorta sono le sue zone più vocate. Negli ultimi anni si è assistito a una crescita qualitativa della produzione anche se il problema di questa regione resta sempre quello dell'immagine.

STORIA E TERRITORIO

Le vicende della vitivinicoltura dagli Etruschi ai giorni nostri

L'immagine della Lombardia è associata a concetti quali industria, commercio ed efficienza. Se proprio si deve fare un riferimento all'agricoltura i luoghi comuni ricadono sulla pianura Padana quale territorio vocato alla produzione di cereali e altri seminativi. Pochi invece associano la Lombardia alla produzione del vino. Invece basterebbe pensare che intorno al "mare" della pianura Padana ci sono colline e montagne sulle quali la vite prospera da moltissimo tempo. Sulle colline moreniche, dalle parti di

Sirmione, sono stati ritrovati semi di vitis silvestris accanto a reperti di epoca preistorica (età del bronzo). Lo stesso tipo di ritrovamento è stato fatto vicino alle torbiere del lago di Iseo nella Franciacorta. Ma si tratta di reperti di vite allo stato selvatico. Con ogni probabilità la Lombardia è stato uno dei luoghi di incontro tra le popolazioni Retiche che provenivano dal nord e gli Etruschi e i Liguri che provenivano da sud. I due popoli si scambiarono le reciproche esperienze in fatto di vitigni e metodi di coltivazione. Per quanto riguarda la forma di allevamento prevalse "la vite mari-

tata" cioè uno o due ceppi di viti accoppiate a una pianta viva (opportunitamente potata, pioppo o olmo in genere) sulla quale le viti si abbarbicano. In pratica è la ricostruzione di quanto accadeva nei boschi dove la vitis silvestris si arrampicava come un edera sulla pianta. La vite maritata è stata poi rimpiazzata dalla vite con un palo in legno e con filari. Nel 400 a.C. i Galli batterono gli Etruschi e li costrinsero alla fuga, ma da essi impararono l'arte di coltivare la vite. Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) ci lascia molte testimonianze della vite in Lom-

bardia. Per prima cosa ricorda come nei dintorni di Melpun (probabilmente l'attuale Melzo) le viti fossero ancora maritate e con numerosi festoni. Anche Virgilio, nelle Georgiche, tratta delle viti maritate (e fa uno specifico riferimento all'olmo) ed elogia i vini prodotti sulle colline del mantovano, sua terra di origine. Al crollo dell'impero romano fanno seguito le invasioni barbariche, sembra però che i rudi uomini del nord amassero particolarmente il vino prodotto sui dolci colli di Lombardia. Le cronache medioevali sono ricche di riferimenti enologici, e sarebbe impossibile darne un resoconto dettagliato. Sappiamo però che nel '300 a Milano entravano seimila carri di vino provenienti dall'Oltrepò pavese. Nel 1374 Bianca di Savoia, moglie di Galeazzo Visconti, promulgò lo statuto di San Colombano in cui sono contenute precise disposizioni sulla produzione del vino. Nel XVI secolo Leonardo da Vinci scrive nel Codice Atlantico la più celebre definizione dei vini di Valtellina: "valle circondata d'alti e terribili monti, fa vini potenti e assai".

Sempre nello stesso secolo così scrive il medico Bolognese Andrea Bacci nel suo "de Naturalis historia vinorum" a proposito di alcuni vini lombardi: "la campagna di Brescia, quanto a fecondità di prodotti di ogni genere, e soprattutto vini, sembra superare la fertilità di questa regione transpadana... Sulla via che porta a Bergamo, si trova il borgo di Cellatica, o Collalto Vecchio, dove si producono elettissime vernacce, soavissime quanto a colore, profumo e sapore, e tali, emulando quelle dei Greci e dei Romani, da confortare il cuore dell'uomo: perciò vengono portate con grande guadagno a Milano e in Germania, e talvolta a Roma. Sullo stesso tratto, in Franciacorta fino all'amenissima sponda del lago d'Ildro è celebrato il vino Gropello... un vino che può gareggiare con quello di Albano e Aricia, ma più forte e di gusto gradevolissimo. Lungo il fiume Oglio su certe collinette esposte verso mezzogiorno, vi sono dei catelli famosi per i loro vini, quali Paderno, Passirano, Adro, Palazzolo e Erbusco, fecondi di vini assai generosi, che hanno il colore e il sapore del Lacrima".

Un quadro abbastanza fedele della viticoltura lombarda alla metà del secolo scorso ce lo dà invece André Jullien nella sua "Tophografie de tous les vignobles connus" (1866). Racconta per esempio come sia rimasto impressionato dai vini della riviera del Garda e in particolare da quelli prodotti a Raffa, San Felice, Polpenazze, Padenghe e Manerba. Elogia anche la Franciacorta di cui elogia due "cru" Ronchi e la Santissima. Jullien ci dice che a Castiglione si produce una specie di vino santo che è paragonabile al Tokay ungheresi. Parla di Bergamo e dei suoi vini forti e buoni di cui si fa un gran commercio. Del mantovano dice che produce vini comuni. Nei dintorni di Milano cita il colle di Montevicchia che fa vini poco colorati, vivi e profumati. Dice che nel circonda-

rio di Pavia (Oltrepò) si producono numerosi vini "ma nessuno merita di essere ricordato dall'amatore perché sono grossolani, pesanti e si digeriscono male". In Valtellina si producono "vini dal colore rosso molto intenso; ricchi al gusto con una certa austerità e che migliorano con l'invecchiamento e che si possono conservare anche un secolo senza alterarsi". Il panorama tratteggiato da Jullien e da altri scrittori è destinato a subire una profonda trasformazione con l'arrivo dell'oidio, la peronospora, e soprattutto la fillossera, che nel volgere di pochi anni distruggono una buona parte della viticoltura europea. La ricostruzione viene effettuata integralmente su piede franco americano che è resistente alla fillossera, ma nei nuovi impianti vengono reinnestati solo i vitigni più produttivi e resistenti. In questo modo vengono eliminati un gran numero di vitigni che invece sarebbero interessanti dal punto di vista organolettico. Degli oltre duecento vitigni presenti prima della fillossera ne sopravvivono meno della metà. La stessa cosa accade in altre parti della Lombardia e in Italia. Un'altra falciata del numero di vitigni coltivati si avrà nel nostro secolo nel periodo a cavallo tra le due guerre quando i vecchi vigneti poco produttivi e con un elevato numero di ceppi per ettaro verranno sostituiti con vigneti più razionali e maggiormente produttivi. Nell'immediato dopoguerra ci sarà ancora un cambiamento verso forme di viticoltura più spinte e produttive: in pieno boom economico anche il settore dell'agricoltura e in particolare quello viticolo, è convinto che ci sarà una crescita clamorosa dei consumi di vino. Con questa logica si impiantano vigneti solo per produrre grandi quantitativi, senza nessuna attenzione alla qualità. Una scelta strategica che, come avremo modo di vedere, si rivelerà assolutamente sbagliata.

Parlare di una storia dei vini della Lombardia presa nel suo insieme, non ha molto senso in quanto ogni zona viticola della regione ha una sua fisionomia ben precisa legata talvolta più strettamente ai destini di regioni confinanti come per esempio l'Oltrepò con il Piemonte. Per tratteggiare questo quadro partiamo appunto dall'Oltrepò. La zona viticola sulle propaggini settentrionali dell'Appennino, situata al di là del Po, è sempre stata l'area più importante per quantitativi di produzione. Le colline dell'Oltrepò erano ricoperte da numerosi vigneti estremamente parcellizzati a conduzione prettamente familiare. Gran parte del prodotto veniva venduto a commercianti. Con la nascita della produzione spumantistica industriale i piemontesi iniziano a rifornirsi di uve e vini base dal vicinissimo Oltrepò. Come è successo da altre parti d'Italia i piccoli produttori per affrancarsi dalle imposizioni dei commercianti si associano o si consorziano e così nascono le prime cantine sociali che in futuro avranno un ruolo importante nell'economia vitivinicola pavese. Nei primi anni di questo secolo l'Oltrepò gode di una buona reputazione sottolineata dalla presenza di alcune aziende leader che hanno un'immagine a livello nazionale. A questo riguardo è doveroso citare la Tenuta Frecciarossa, di Giacomo Odero, che fu uno dei nomi più importanti dell'enologia nazionale della prima metà del secolo o, in tempi più recenti, la tenuta Clastidio di Angelo Ballabio. Per una parte quindi l'Oltrepò è produttore di materia prima per terzi e per un'altra parte è produttore di vino "tranquillo". Si tratta soprattutto di vino rosso - bonarda e barbera - in particolare che viene venduto generalmente in damigiane direttamente ai milanesi che sfruttano l'occasione dell'acquisto del vino quotidiano per una gita fuori porta e un pranzo in trattoria. A un certo punto questa zona, che ha una grande vocazione per i vini rossi, inizia l'avventura della produzione di

spumante. Uno dei pionieri di questa attività è stata la Cantina Sociale di Santa Maria della Versa, nata nel 1905, che nel 1935 mette in commercio le prime bottiglie di spumante metodo classico ottenuto da uve pinot nero vinificate in bianco con una modesta aggiunta di pinot grigio. È l'inizio di uno dei più grandi successi commerciali dell'enologia italiana. Con La Versa nasce il mito dello spumante dell'Oltrepò e dietro di essa numerosi piccoli medie aziende dedite alla produzione di bollicine. Gli esperti sono unanimi nel ritenere che l'Oltrepò è una delle zone, insieme al Trentino e alla Franciacorta, più vocate per la produzione di spumante. Un'affermazione che poteva essere condivisa fino a una decina di anni fa quando lo spumante tutto sommato era ancora una novità per gli italiani e che quindi non avevano uno sviluppato senso critico e, d'altra parte, i produttori non avevano perfettamente affinato la tecnica. Oggi che lo spumante è entrato a far parte della vita di ognuno e che molte aziende hanno fatto passi da gigante ci si è resi conto che la fama di cui ha goduto fin'ora lo spumante dell'Oltrepò è superiore ai suoi reali contenuti qualitativi. Gli spumanti sono più che corretti, ma in ge-

nera abbastanza magri e "tirati". D'altronde basta considerare che le vendemmie sono effettuate in tempi molto anticipati rispetto al calendario e che le rese per ettaro dei vigneti sono piuttosto sostenute per capire che c'è qualche "forzatura" nel metodo di produzione. Né l'Oltrepò può continuare a illudersi che il prospero mercato di Milano possa continuare ad assorbire tutto la produzione così come è allo stato attuale.

Ciò è chiaro a molti osservatori ma anche a una minoranza di produttori illuminati che si stanno dando da fare per rivedere la piattaforma ampelografica sia migliorando i vitigni esistenti sia recuperando alcuni dei più interessanti vitigni autoctoni sia ancora introducendo i cosiddetti vitigni internazionali. Tutto ciò dovrà essere fatto unitamente a una drastica riduzione delle produzioni per ettaro, una selezione dei siti migliori e un aggiornamento tecnico di molte cantine, specialmente quelle piccole, che sono ancora arretrate in fatto di tecnologia.

Sul versante settentrionale della Lombardia vi è la Valtellina, zona viticola di grande e suggestiva bellezza che ha sempre goduto di grande fama. Nel passato i vini di Valtellina erano consi-

derati alla stessa stregua del Barolo o del Barbaresco. In anni più recenti hanno subito la crisi che ha interessato un po' tutti i vini da lungo invecchiamento. Ma i produttori della valle non se ne sono curati più di tanto e hanno messo in secondo piano l'importanza della qualità intrinseca del vino finché il mercato svizzero del vino sfuso continuava a tirare. Quando le vendite in Svizzera sono crollate i produttori hanno avuto una "scossa" che li ha riportati alla realtà del mercato. Con la concomitanza di alcune ottime vendemmie i vini valtellinesi sono ritornati a essere "potenti e assai" così come li aveva trovati Leonardo. Per il futuro appare chiaro che ci sarà una contrazione della produzione, ma se il concetto di qualità sarà chiaro a tutti la Valtellina potrà continuare a mantenere il suo mercato di nicchia.

Altra zona molto importante per l'enologia lombarda è il bresciano, dove però si ritrovano realtà contrastanti. Da una parte ci sono molti piccoli vini Doc come il Cellatica, il Botticino, il Capriano del Colle che sono in fase calante perché ancorata a logiche produttive che appartengono al passato. La situazione è stazionaria ma senza grandi prospettive per il San Martino della Battaglia o per il Riviera del Garda. Quest'ultima Doc recentemente ha modificato qualche cosa, ma di fondo poggia sempre su una produzione abbondante e su vitigni si autoctoni ma che hanno mostrato grossi limiti come ad esempio il Gropello. Purtroppo la Riviera del Garda ha sempre "vissuto di rendita" grazie al continuo afflusso di turisti, specialmente tedeschi, che cercano il prodotto "tipico" senza troppo curarsi della sua effettiva qualità.

Le cose vanno molto meglio per la Lugana dove una parte dei produttori ha compreso a perfezione i segnali del mercato e si è orientato verso una produzione di qualità. Ma il fenomeno più interessante degli ultimi anni che ha letteralmente conquistato la scena lombarda è la Franciacorta. I vini di Franciacorta, e in particolare modo gli spumanti metodo classico, hanno raggiunto ottimi livelli di qualità e sono apprezzati in Italia e all'estero. La Franciacorta enologica moderna è nata grazie all'opera di Franco Ziliani della Berlucchi che intuì le potenzialità qualitative, ma che poi abbandonò la sua "creatura" scegliendo la strada della cuvée di varie zone che gli lasciava più mano libera. La Franciacorta è divenuta la zona emergente che è ora grazie all'opera di alcuni imprenditori che pur non provenendo dal settore del vino, hanno saputo lavorare al meglio senza nessun condizionamento e senza il pretestuoso rispetto della tradizione. È stato da poco fondato il consorzio dei vini di Franciacorta che si è staccato dal consorzio vini bresciano e vuole operare sul modello del comitato interprofessionale dello Champagne e ha iniziato dettando regole molto severe. Ci sono tutte le premesse perché realmente la Franciacorta divenga la piccola Champagne italiana. Per quanto riguarda le altre province si deve ricordare il Valcalepio prodotto nella bergamasca, un discreto vino che non ha ancora sviluppato tutte le potenzialità.

Nel mantovano ci sono i semplici e schietti vini dei Colli Morenici del Garda, anch'essi suscettibili di ulteriori miglioramenti, e il piacevolissimo Lambrusco Mantovano. Infine è da segnalare, a livello poco più che simbolico, la produzione in provincia di Milano del San Colombano. Tutto sommato negli ultimi anni si è assistito a una crescita qualitativa - più o meno grande secondo la zona -, ma per la Lombardia resta sempre il problema dell'immagine. I produttori consorziati e l'ente pubblico dovrebbero mettere in atto iniziative informative e promozionali che sottolineano il ruolo di preminente regione vitivinicola.

LOMBARDIA

Le cifre in generale
Aziende con superficie a vite in Lombardia

	Numero	Variazione % rispetto al 1982	% sul tot. nazionale
Aziende	31.850	-29,7	2,7
Ettari	25.720	-16,2	2,8

Superficie vitata per azienda 0,8 ettari
* Fonte Istat, 1991. Caratteristiche delle aziende agricole, risultati provvisori del 4° censimento generale dell'agricoltura (1990)

Produzione e utilizzo uva raccolta nella regione Lombardia

Uva da tavola per consumo diretto vinificata	3.600 q
Uva da vino per consumo diretto vinificata	5.000 q
Totale	2.372.800 q
Totale uva vinificata	2.377.800 q
Vino ottenuto	2.372.800 q
	1.649.100 hl

Fonte Istat, 1990. Statistiche dell'agricoltura e dei mezzi di produzione anno 1989.

Produzione vite

Superficie in ettari, produzioni in q per zone altimetriche e province in Lombardia

	superficie totale	sup. in prod.	prod. ettaro	totale potenz.	totale effettivo
	29.905	28.973	78,0	2.261.500	2.186.600
per zone					
montagna	4.082	4.056	58,4	236.800	235.300
collina	22.172	21.335	77,9	1.662.100	1.599.200
pianura	3.651	3.582	101,2	362.600	352.100
per province					
Varese	76	76	64,0	4.900	4.300
Como	477	477	19,4	9.300	9.100
Sondrio	2.197	2.185	67,9	148.300	148.300
Milano	330	330	85,2	28.100	28.100
Bergamo	1.953	1.911	49,2	94.100	94.100
Brescia	6.013	5.792	63,2	365.900	365.900
Pavia	16.337	15.689	84,2	1.320.900	1.256.600
Cremona	107	107	100	10.700	10.700
Mantova	2.415	2.406	116	279.300	269.500

Fonte Istat 1990. Statistiche dell'agricoltura e mezzi di produzione per l'anno 1988.

Produzione effettiva vini Doc
dati in hl in Lombardia

	Bianchi 211.063	Rossi e rosati 263.465	Totale % 474.528	sul totale (5,5% tot naz.)
Provincia				
Sondrio	-	44.446	44.406	0,5%
Milano	-	1.878	1.878	-
Bergamo	537	1.945	2.482	-
Brescia	44.946	29.050	73.996	0,9%
Pavia	164.344	170.284	334.628	3,9%
Mantova	1.236	15.862	17.098	0,2%

Fonte Istat, 1990. Statistiche dell'agricoltura e mezzi di produzione anno 1988 su elaborazione dati ministero Agricoltura e Comitato nazionale denominazioni d'origine.



PROVINCIA DI PAVIA

Oltrepo pavese

• Zona di produzione: provincia di Pavia, comuni di Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Bosnasco, Broni, Calvignano, Canevino, Canneto Pavese, Castana, Casteggio, Cecima, Cicognola, Codevilla, Corvino San Quirino, Fortunago, Godiasco, Golferenzo, Lirio, Montalto Pavese, Montebello della Battaglia, Montecalvo Versiggia, Montescano, Montesegale, Montù Beccaria, Mornico-Losana, Oliva Gessi, Pietra de' Giorgi, Ponte Nizza, Redavalle, Retorbido, Rivanazzano, Rocca de' Giorgi, Rocca Susella, Rovescala, Ruino, San Damiano del Colle, Santa Giulietta, Santa Maria della Versa, Stradella, Torrazza Coste, Torricella Verzate, Volpara, Zenevredo.

• Riconoscimento Doc Gazzetta Ufficiale: ottobre 1970, modificato nel novembre 1975 e nel marzo 1988.

• Storia: Nell'Oltrepo è stata rinvenuta un'arenaria vecchia di tremila anni in cui è inciso un grappolo d'uva, fatto che dice molto su quanto sia antica la tradizione vitivinicola di questa regione. Nel Medioevo era molto fiorente il commercio di vini che veniva trasportato verso i luoghi di destinazione con carri o con barche lungo il Po e altri fiumi affluenti. La naturale destinazione del grande quantitativo di vino prodotto era, come lo è ancora oggi, Milano. Verso la fine del XIII secolo entravano a Milano seimila carri al giorno di vino dell'Oltrepo con notevoli problemi per l'ordine pubblico.

Nel secolo scorso dal punto di vista politico ed enologico la zona è rimasta sotto l'influenza del vicino Piemonte.

L'Oltrepo è una zona vitivinicola situata sulla destra orografica del Po sui contrafforti settentrionali degli Appennini. È senza dubbio la più vasta zona vitivinicola della regione. Operano in questo territorio moltissimi piccoli vignaioli che lavorano anche minuscoli fazzoletti di terra. Nella pianura e sulle colline più dolci, invece gli appezzamenti sono più grandi e completamente lavorabili a macchina. Non soltanto, ma i vecchi sistemi di produzione, con molti ceppi per ettaro e poca produzione hanno lasciato il posto a sistemi intensivi a pergola o spalliera dove si ottengono produzioni per ettaro piuttosto sostenute e gradazioni moderate.

Nell'Oltrepo si producono per gran parte uve rosse dalle quali si ricavano vini di struttura, talvolta rustico o frizzanti, ma di buon livello organolettico e grande capacità di invecchiare. In tempi più recenti, sulla scia della moda che ha contagiato un po' tutto il Paese c'è stata un'intensificazione della produzione delle uve bianche. Buon parte dei vini che si producono sono leggeri e frizzanti e sono (o forse è meglio dire erano) adatti a un pubblico che cercava vini semplici e non troppo costosi. I produttori pavesi per loro fortuna non hanno mai dovuto pensare complicate strategie commerciali perché la stragrande parte del prodotto è sempre stato assorbito dalla vicina e ricca piazza di Milano.

Quando in Italia c'è stato il boom della produzione dello spumante molti nell'Oltrepo hanno deciso di cavalcare la tigre e dedicarsi alla produzione delle bollicine. Sono nati numerosi vini spumanti - metodo classico o metodo charmat - con caratteristiche organolettiche molto differenti tra di loro e pochi prodotti di livello veramente notevole. Infatti per garantire la principale caratteristica strutturale di uno spumante - ovvero l'acidità - molti produttori nelle zone calde sono stati costretti spesso a raccogliere le uve alla metà di agosto, raccogliendo però un prodotto con scarso tenore zuccherino. Ciò nonostante gli spumanti dell'Oltrepo hanno goduto di un grande favore di stampa e di pubblico. In tempi più recenti la produzione spumantistica registra un calo e i migliori produttori di spumante metodo classico della zona si sono associati nel consorzio "Classese" che regolamenta alcuni aspetti della produzione.

Oggi i tempi sono cambiati e anche il normale consumatore milanese richiede comunque al vino che acquista un livello organolettico superiore. La gran parte dei produttori pavesi non ha ancora capito il grande mutamento del mercato, mentre una ristretta pattuglia si sta dando da fare per migliorare la produzione partendo dal miglioramento dei vitigni dei vigneti. In questo senso è da segnalare l'opera di selezione e miglioramento varietali che sta portando avanti l'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Milano. Ma per migliorare radicalmente la situazione in questa zona dalle notevoli potenzialità occorreranno un buon numero di anni.

• Uve: vedi singole tipologie. • Produzione massima: (q per ettaro) vedi singole tipologie. • Gradazione minima: vedi singole tipologie. • Esame organolettico: vedi singole tipologie.

Oltrepo pavese Barbera

• Uve: barbera con eventuali aggiunte di altri vini rossi fino al 15%. • Produzione massima: 120 q per ettaro. • Gradazione minima: 11,5°. Nessun invecchiamento minimo previsto. • Esame organolettico: colore rosso rubino porpora che diventa aranciato con l'età (talvolta è frizzante); profumo vinoso e di frutti rossi; sapore ricco, pieno, leggermente asprigno come vuole la tipicità di questo vitigno, molto carattere. Ottima capacità d'invecchiare.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	2.523	3.167	266.065	1.224	1.931	116.794
1990	2.286	3.116	261.952	1.180	1.895	105.874
1989	2.176	3.090	259.560	910	1.218	102.326
1988	2.150	2.921	245.364	1.080	1.212	94.662
1987	nd	nd	nd	nd	nd	nd
1986	1.474	2.038	166.300	920	796	64.638
1985	1.460	2.006	163.689	760	758	56.256
1984	1.475	2.030	165.648	758	760	52.246
1983	1.520	2.180	177.888	807	845	67.783
1982	1.512	2.193	178.948	602	680	54.801

Fonte: Camera di Commercio Pavia

Oltrepo pavese Bonarda

• Uve: creatina (detta anche bonarda) con aggiunte di uve rosse autorizzate fino al 15%. • Produzione massima: 150 q per ettaro. • Gradazione minima: 11°. A seconda dei contenuti di zuccheri si producono tipi abboccato, amabile o dolce. Nessun invecchiamento minimo previsto. • Esame organolettico: colore rosso rubino violaceo, talvolta frizzante; profumo vinoso e penetrante con sentore di mandorla; sapore asciutto (o abboccato o dolce) ma mai troppo secco, brioso da giovane, corposo e austero con l'età. Ha ottima capacità d'invecchiare.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	1.941	2.520	172.005	967	1.432	68.488
1990	1.909	2.463	168.124	918	1.344	62.063
1989	1.788	2.362	161.266	867	745	50.814
1988	1.912	2.234	152.470	783	685	48.678
1987	nd	nd	nd	nd	nd	nd
1986	1.292	1.975	109.687	578	569	32.415
1985	1.286	1.868	109.287	536	596	31.117
1984	1.291	1.876	109.746	548	667	32.870
1983	1.308	1.880	109.980	587	963	35.876
1982	1.366	1.878	109.863	476	623	35.916

Fonte: Camera di Commercio Pavia

Oltrepo pavese Buttafuoco

• Uve: barbera fino al 65%, uva rara e/o ughetta e/o pinot nero fino a un massimo del 45%, Croatina fino al 25%. • Produzione massima: 105 q per ettaro. • Gradazione minima: 12°. Nessun invecchiamento minimo previsto. • Esame organolettico: colore rosso rubino tendente al violaceo; profumo vinoso e fragrante, un poco rustico; sapore asciutto (o con lieve cedimento abboccato) pieno e vigoroso. Ha buona capacità d'invecchiare.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	228	220	15.035	134	153	7.035
1990	210	220	14.980	137	156	7.442
1989	184	201	13.718	215	101	6.749
1988	219	267	18.222	125	161	6.751
1987	nd	nd	nd	nd	nd	nd
1986	103	118	7.434	93	86	5.809
1985	103	118	7.434	95	88	5.416
1984	103	118	7.434	99	81	3.677
1983	106	121	7.623	105	86	5.289
1982	101	119	7.518	64	73	4.510

Fonte: Camera di Commercio Pavia

Oltrepo pavese Sangue di Giuda

• Uve: barbera fino al 65%, uva rara e/o ughetta e/o pinot nero fino a un massimo del 45%, Croatina minimo 25%. • Produzione massima: 105 q per ettaro. • Gradazione minima: 12°. Invecchiamento minimo sei mesi. Si producono anche i tipi abboccato, amabile o dolce. • Esame organolettico: colore rosso rubino intenso e violaceo, molto spesso frizzante; profumo pieno, vinoso e fragrante; sapore asciutto (o dolce o abboccato) mai troppo secco, fragrante e prorompente. Media capacità di invecchiare.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	140	115	7.868	70	68	3.456
1990	134	116	7.936	71	62	3.427
1989	120	100	6.825	67	48	3.202
1988	161	141	9.623	74	78	3.322
1987	nd	nd	nd	nd	nd	nd
1986	70	74	4.662	70	55	2.778
1985	72	75	4.725	70	57	2.406
1984	76	74	4.662	69	55	2.271
1983	80	73	4.624	78	58	2.978
1982	79	73	4.570	50	52	3.019

Fonte: Camera di Commercio Pavia

Oltrepo Riesling italo

• Uve: riesling italo 85% con aggiunte di riesling renano. • Produzione massima: 110 q per ettaro. • Gradazione minima: 10,5°. Nessun invecchiamento minimo previsto. • Esame organolettico: colore paglierino chiarissimo, talvolta frizzante; profumo tenue vagamente fiorito; sapore secco, di buona sapidità e persistenza. Resiste pochissimo all'invecchiamento.

(Segue Riesling italo)

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	1.868	1.789	127.349	1.168	1.451	75.589
1990	1.634	1.736	124.285	1.143	1.397	75.515
1989	1.554	1.660	118.690	1.108	995	69.882
1988	1.780	1.753	125.339	1.035	1.238	62.630

fino al 1987 Riesling italo e renano erano compresi in un'unica denominazione

1986	1.035	1.082	70.330	973	760	49.334
1985	1.004	1.068	69.420	887	712	41.250
1984	1.000	1.055	68.575	833	752	38.145
1983	1.003	1.050	68.250	879	786	50.462
1982	1.004	1.098	71.370	452	616	39.570

Fonte: Camera di Commercio Pavia

Oltrepo pavese Cortese

• Uve: cortese con eventuale aggiunta del 15% di uve bianche locali. • Produzione massima: 110 q per ettaro. • Gradazione minima: 10,5°. Nessun invecchiamento minimo previsto. • Esame organolettico: colore paglierino chiarissimo; profumo delicato, talvolta ricorda la pietra focaia; sapore secco, acidulo, talvolta frizzante. Scarsa capacità d'invecchiare.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	247	138	9.902	120	87	4.374
1990	227	132	7.405	128	65	4.612
1989	201	115	8.222	106	53	3.634
1988	171	88	6.292	86	34	2.185
1987	nd	nd	nd	nd	nd	nd
1986	78	51	3.646	68	47	2.931
1985	78	51	3.646	44	35	1.792
1984	78	50	3.548	36	30	1.634
1983	81	51	3.660	29	34	2.257
1982	106	69	4.926	52	29	1.728

Fonte: Camera di Commercio Pavia

Oltrepo pavese Moscato

• Uve: moscato bianco fino all'85% con aggiunte di malvasia di Candia. • Produzione massima: 110 q per ettaro. • Gradazione minima: 10°. Nessun invecchiamento minimo previsto. A seconda del contenuto in zuccheri ci sono i tipi abboccato, dolce e liquoroso. Esiste anche un tipo spumante. • Esame organolettico: colore paglierino piuttosto intenso talvolta con riflessi verdolini o dorati; profumo intenso, fragrante e aromatico; sapore da dolce a piuttosto dolce con tipico sapore nell'uva, anche aromatico, persistente. Scarsissima capacità d'invecchiare.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	1.404	1.019	78.532	764	728	37.613
1990	1.245	1.020	78.550	750	723	36.820
1989	1.241	1.089	83.853	746	496	37.224
1988	1.380	1.129	86.933	718	568	31.883
1987	nd	nd	nd	nd	nd	nd
1986	945	914	70.378	648	383	28.901
1985	952	895	68.915	630	365	24.003
1984	995	897	69.069	631	366	24.690
1983	950	895	68.915	612	360	26.638
1982	996	891	68.607	315	335	25.669

Fonte: Camera di Commercio Pavia

Oltrepo pavese rosso

• Uve: barbera fino all'85%, uva rara e/o vespolina, pinot nero fino al 45% e creatina minimo 25%. • Produzione massima: 110 q per ettaro. • Gradazione minima: 11,5°. Nessun invecchiamento minimo previsto. Il tipo riserva ha un invecchiamento minimo di due anni e una gradazione minima di 12°. Con la vinificazione in bianco è possibile ottenere un rosato. • Esame organolettico: colore rosso rubino intenso e violaceo; profumo ricco, pieno, un poco rustico e prorompente; sapore pieno, strutturato e di carattere. Ottima capacità di invecchiare.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	1.236	1.937	138.530	275	498	21.002
1990	1.142	1.990	142.300	274	506	19.202
1989	1.365	2.037	145.645	237	259	18.495
1988	1.221	2.152	153.868	272	347	18.538
1987	nd	nd	nd	nd	nd	nd
1986	1.112	2.128	152.152	206	293	14.067
1985	1.136	2.121	151.851	240	442	30.313

Fonte: Camera di Commercio Pavia

Oltrepo pavese Pinot nero

• Uve: pinot nero con aggiunta di altre uve rosse raccomandate. • Produzione massima: 100 q per ettaro. • Gradazione minima: 10,5°. Nessun invecchiamento minimo previsto. • Esame organolettico: se vinificato normalmente (in rosso) ha colore rosso rubino chiaro; profumo delicato tipico di piccoli frutti rossi (ribes, lampone ecc.); sapore asciutto, non troppo corposo con caratteristico ricordo di frutta rossa, persistente. Ha media capacità d'invecchiare. Se vinificato in bianco ha colore paglierino chiarissimo; profumo delicato ma leggero; sapore secco, strutturato e brioso. Scarsa capacità di invecchiare.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	2.213	2.457	147.426	486	512	33.280
1990	2.024	2.403	144.162	431	633	28.437
1989	1.869	2.572	167.180	603	429	25.697
1988	2.177	2.404	156.260	612	453	21.312

Fino al 1987 Pinot Nero e Pinot Grigio erano compresi nella denominazione Oltrepo Pinot di cui diamo di seguito i dati

1986	1.290	1.752	92.242	402	470	27.286
1985	1.275	1.686	71.233	173	147	8.260
1984	1.216	1.638	95.821	398	422	22.337
1983	1.270	1.665	97.402	500	465	26.195
1982	1.263	1.787	104.539	206	365	21.320

Fonte: Camera di Commercio Pavia

PROVINCIA DI BRESCIA

Botticino

• Zona di produzione: in provincia di Brescia, comuni di Botticino, Brescia e Rezzato.

• Riconoscimento Doc Gazzetta Ufficiale: giugno 1968. • Storia: il Botticino è un piccolo vino conosciuto da moltissimo tempo: la zona di produzione si estende nella zona immediatamente alle spalle del capoluogo contrassegnata dalla presenza di numerose cave. Ottenuto da una miscela di diverse uve, sul modello quanto accade per il Riviera del Garda, il Botticino è un vino conosciuto localmente, ma comunque di un buon livello qualitativo nonostante le produzioni unitarie per ettaro non molto contenute. La produzione complessiva è molto ridotta e in continuo calo negli ultimi anni. • Uve: barbera 30-40%, schiava gentile 20-30%, marzemino 15-25% e sangiovese 10-20%. • Produzione massima: 120 q per ettaro. • Gradazione minima: 12°. • Invecchiamento minimo: 10 mesi. • Esame organolettico: colore rubino intenso con riflessi tra il violaceo e il granato; profumo vinoso, caldo ed etereo; sapore asciutto, di buona struttura e una certa morbidezza. Media capacità d'invecchiare.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	31	36	3.029	16	-	646
1990	29	35	3.120	15	-	980
1989	27	33	2.818	10	-	291
1988	26	33	2.772	12	-	603
1987	24	32	2.731	11	-	990
1986	36	36	3.036	15	-	1.120

I VITIGNI

Tutte le uve, autoctone e non, coltivate nella regione, zona per zona

Marzemino

Conosciuto con il nome di marzemino, barzemino, bersamino o berzami dovevano essere diffusi con lo stesso nome, un tempo, più vitigni tra loro botanicamente diversi.

La foglia si presenta pentagonale, di media grandezza, trilobata con talvolta accenno a cinque lobi; la pagina inferiore appare feltrata, quella superiore glabra, opaca di colore verde scuro. Il grappolo appare lungo (18-20 cm.), mediamente compatto, cilindro piramidale, con una o due ali; l'acino è di grandezza media, sferoide, di forma regolare con buccia molto pruinosa, piuttosto sottile, ma consistente, di colore blu-nero, di sapore semplice. Il germogliamento di solito è un po' precoce, la fioritura media e la maturazione dell'uva si ottiene verso la III-IV epoca (fine di settembre-primi di ottobre). La vigoria della pianta è notevole con una produzione buona e costante. Da segnalare la sensibilità di questa varietà agli attacchi di oidio. Dalle uve di barzemino si ottiene un vino piuttosto carico di colore rosso rubino, con orli violacei, profumi fruttati, di corpo, sapido, di pronta beva. È coltivato in Lombardia soprattutto nella provincia di Brescia dove viene prevalentemente tagliato con il grollino.

Müller Thurgau

È un incrocio di riesling e sylvaner ottenuto dal professor Thurgau direttore dell'Istituto di Geisenheim in Germania in un suo lavoro presso l'Istituto di Wädenswil in Svizzera. Questa varietà fu introdotta nel Trentino Alto Adige nel 1939 e successivamente si diffuse in altre parti d'Italia. Le foglie sono quinquelobate e più raramente trilobate. Il grappolo appare piccolo di forma cilindro-piramidale, l'acino è di media grandezza e di forma ellissoide ha la buccia pruinosa punteggiata, di colore verdognolo e dorata dalla parte del sole, sottile non molto consistente; la polpa è succosa di sapore leggermente aromatica che ricorda lontanamente il moscato, dolce e poco acida. È sporadicamente diffuso in diverse province della Lombardia.

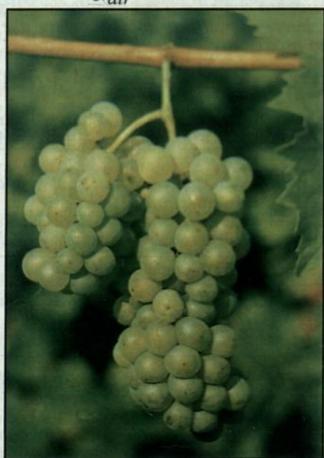
Schiava

Le varietà denominate schiave sono presenti in tutta l'Italia del nord. Il nome deriva da "vineis slavie" cioè vigne legate a un sostegno. Esistono diverse sottovarietà di schiave. Quelle coltivate

in Lombardia hanno foglia di grandi dimensioni, il grappolo è grosso, alato e compatto. Ha l'acino di grosse dimensioni, sferoide irregolare, con buccia pruinosa, tenera, di medio spessore, poco tannica. La maturazione avviene intorno alla III epoca. È un vitigno molto vigoroso. È coltivato sporadicamente un po' ovunque, ma soprattutto nel bergamasco e nel bresciano con sistemi di allevamento a tendone. Da un vino piuttosto leggero, poco tannico e con caratteristico retrogusto ammandorlato.

Riesling italoico

Allevato in Italia verso la fine del secolo scorso si è diffuso nel Veneto e poi anche in Lombardia dove è coltivato nell'Oltrepò. La foglia ha grandezza media è trilobata con pagina superiore verde chiaro, liscia, lucente, glabra; pagina inferiore verde-grigiastro. Il grappolo è piccolo, tozzo, cilindrico, spesso con un'ala, compatto con acini di forma sferoide, regolare, con buccia di colore



giallo dorato-verdognolo, pruinosa, sottile, consistente; la polpa sciolta con succo incolore di sapore semplice e dolce. La maturazione avviene in III epoca, il riesling italoico denota una vigoria medio-crescente con una produzione discretamente abbondante. Si ottiene un vino di colore giallo paglierino chiaro, con profumo gradevole e caratteristico; sapore fruttato piacevolmente amarognolo e leggermente acidulo.

Moscato giallo

Il moscato veniva già coltivato dai Romani in Italia almeno dal II secolo a.C. e sembra sia stato importato dal Medio

Oriente. La foglia presenta grandezza media, forma tondeggianti, trilobata e talvolta intera; la pagina superiore ha colore verde, opaca, glabra, quella inferiore verde-chiaro, glabra. Il grappolo è cilindrico conico, buccia poco pruinosa tendente al dorato a piena maturazione, il sapore è dolce e marcatamente aromatico.

La vigoria è buona così come la produzione, la maturazione dell'uva avviene verso la fine di settembre. Si ottiene un vino dal bel colore giallo dorato, provvisto di gradevole aroma di moscato che si ritrova anche nel sapore dolce. È diffuso sporadicamente in tutta la regione, ma soprattutto nell'Oltrepò dove occupa una superficie di mille ettari. In questa zona è diffusa anche una sotto varietà che si chiama Moscato d'Orange e ha un caratteristico profumo di agrumi.

Pinot grigio

Il pinot grigio deriverebbe da una mutazione gemmaria del pinot nero. Presenta una buona vigoria confortata da una buona produzione; il germogliamento risulta essere precoce mentre l'uva raggiunge la maturazione verso la seconda epoca. Il grappolo è di piccole dimensioni, tozzo, cilindrico, spesso alato, compatto presenta acino piccolo leggermente ellittico, regolare con buccia pruinosa di colore grigio ramato, polpa succosa, molle di sapore neutro e dolce. Si ottiene un vino di colore giallo paglierino talvolta appena ramato. Ha un profumo leggero di pera, è giustamente acido e fine.

Cabernet franc

Proveniente dalla regione viticola del sudovest della Francia, in modo particolare dal circondario della Gironda, il cabernet franc si è diffuso in tutta Italia. In Lombardia è coltivato soprattutto nelle province di Bergamo, Brescia e Mantova.

È un vitigno piuttosto vigoroso che matura in quarta epoca. Il grappolo di grandezza media, piramidale, alato, spargolo con acino subrotondo con buccia di colore blu nero, molto pruinosa, spessa, consistente, polpa un po' carnosa di sapore dolce e leggermente erbaceo. Da questo si ottiene di colore rosso rubino intenso, ricco di corpo e di alcol, tannico con un caratteristico gradevole sapore erbaceo.

Non viene quasi mai vinificato in purezza ma tagliato con cabernet sauvignon e/o merlot.

Cabernet sauvignon

Anche questo come il cabernet franc è un vitigno di origine francese. Ha dei tratti in comune ma si distingue soprattutto per una produzione più ridotta, per un carattere erbaceo meno pronunciato e per un vino generalmente più fine. In molte zone sta sostituendo il cabernet sauvignon.

Ha grappolo molto piccolo cilindrico-piramidale con un'ala spesso molto pronunciata, compatto; gli acini risultano essere sferoidi regolari di media grossezza con buccia molto pruinosa di colore blu nero spesso consistente; polpa carnosa di sapore dolce leggermente erbaceo.

Merlot

Altro vitigno di origine francese che si è abbastanza diffuso nella regione. La foglia ha forma pentagonale, di grandezza media, trilobata e pentalobata con la pagina inferiore glabra. Il grappolo risulta essere medio, così come la compattezza, la forma piramidale, sono presenti una o due ali. L'acino è sferico di media grandezza, regolare presenta la buccia di buona consistenza, pruinosa, di colore blu-nero, con polpa molle di sapore leggermente acidulo ed erbaceo. Vitigno di buona vigoria con produzione abbondante e costante (ragioni per le quali è divenuto molto popolare). Matura verso la III-IV epoca. Il vino che si ottiene è di colore rosso rubino con sentori di frutta rossa leggermente erbaceo, speziato, di buona struttura, giustamente tannico. È piuttosto diffuso in provincia di Bergamo, Brescia e Mantova.

Pinot nero

Originario della Borgogna in Francia si è molto diffuso in Lombardia, specialmente in Oltrepò e in Franciacorta. All'interno di questa varietà esistono due tipologie: un pinot nero, un poco più grande e produttivo, adatto alla produzione di vini bianchi e spumanti (da solo o tagliato con altri vini bianchi) simile a quello coltivato nella Champagne, un altro pinot nero "da rosso", simile a quello coltivato in Borgogna, più adatto alla produzione di vini rossi da invecchiamento.

In generale ha foglia di media grandezza, tondeggianti, per lo più trilobata con la pagina superiore di colore verde scuro. Il grappolo si presenta medio piccolo, di forma cilindrica, spes-

so alato e compatto; l'acino è leggermente ovale o sferoide con buccia di colore blu-nero, pruinosa, un po' spessa, consistente con polpa succosa e dolce. Se vinificato normalmente (in rosso) dà un vino dal colore rosso rubino mai troppo intenso, con caratteristico profumo di piccoli frutti rossi.

Pinot bianco

Vitigno anch'esso di origine francese per molto tempo è stato confuso con lo chardonnay. La foglia è di media grandezza, pentagonale, tondeggianti.

Il grappolo è piccolo e compatto, cilindrico, spesso alato; l'acino è piccolo, di forma sferoide, non troppo regolare con buccia pruinosa, di colore giallo dorato, punteggiato, sottile, tenera. La maturazione avviene verso la fine della II epoca; la vigoria è buona con produzione discreta e regolare: è sensibile agli attacchi di marciume. Il vino ha un bel colore giallo-paglierino, molto profumato, di sapore asciutto, gradevolmente amarognolo, vellutato, piacevolmente acidulo. È diffuso in provincia di Bergamo, in Franciacorta e in Oltrepò.

Riesling renano

Il vitigno è probabilmente originario della vallata del Reno, dove è tutt'ora diffusamente coltivato. In Italia è stato introdotto nel secolo scorso, ma non ha avuto molta diffusione, soprattutto per la sua scarsa produttività. In Lombardia è coltivato minimamente in Oltrepò. La foglia è di grandezza media, tondeggianti trilobata.

Il grappolo è piccolo e un po' tozzo, ha forma cilindrico-piramidale, è formato da acini piccoli, sferoidi con buccia di colore dorato carico; la polpa è succosa, sapore delicatamente aromatico. Matura in III epoca. Il vino che si produce è intensamente profumato e un poco aromatico, giustamente acido e alcolico.

Chardonnay

È coltivato dal IX secolo in Francia ed è divenuto famoso nel mondo per i grandi vini che da esso si ottengono in Borgogna. Introdotta già nel secolo scorso in Italia per molto tempo è stato confuso con il pinot bianco. È uno dei vitigni cosiddetti internazionali che gode di grande favore in tutto il mondo; in Lombardia è in un momento di notevole espansione e sta sostituendo altri vitigni bianchi.

La foglia è di media grandezza, intera, ondulata e liscia; il grappolo è medio-piccolo, compatto di forma cilindrica, generalmente conica, con due ali, poco pronunciate. L'acino è piccolo e sferoide, con buccia sottile, pruinosa di colore verde-giallo; la polpa succosa di sapore neutro. La maturazione dell'uva avviene verso la I epoca (prima decade di settembre). Vitigno di elevata vigoria, lo chardonnay, ha una produzione regolare e abbondante e presenta una scarsa resistenza agli attacchi dell'oidio e botrytis. Dalle uve si ottiene un vino di colore giallo verdognolo, con profumo delicato e fruttato, di sapore sapido, pieno e armonico. In Lombardia è coltivato soprattutto in provincia di Brescia e Pavia.

Barbera

Il più popolare dei vitigni italiani è di chiari origini piemontesi, in particolare sembra sia originario del Monferrato. È coltivato generalmente con il sistema a guyot che consente di contenere le produzioni. Il vitigno è soggetto a colatura e marciume e sensibile alle gelate e brinate primaverili. L'uva matura verso la III epoca (primi d'ottobre). Il barbera ha la foglia di grandezza media, di forma pentagonale con il grappolo talora compatto, talora piuttosto sciolto, di forma piramidale con acini di media grandezza, ellissoidali che denotano una buccia molto pruinosa, di colore blu intenso, sottile ma resistente; la polpa è molto succosa, di sapore semplice, dolce e acidula. Il vino ha colore rosso rubino che con l'invecchiamento tende al rosso granato, un profumo vinoso, caratteristico, alcolico, di corpo e acidulo. È molto coltivato nell'Oltrepò Pavese (oltre 2.500 ettari) e sporadicamente anche nelle altre province lombarde.

Nebbiolo o chiavennasca

Il nome sembra derivi da nebbia in quanto i suoi acini, per l'abbondante pruina, sembrano quasi «annebbiati». Originario delle langhe in Piemonte era già molto apprezzato dai Romani. Poco a poco si è diffuso in tutto il Piemonte e anche in altre regioni. In Lombardia è presente in Franciacorta, ma soprattutto in Valtellina, dove è conosciuto con il nome di chiavennasca (in particolare sembra si tratti di un clone di nebbiolo) ed è coltivato ampiamente in "regime monopolio".



È un vitigno di buona vigoria che presenta una buona e costante produzione, tranne nelle annate sfavorevoli perché va soggetto alla colatura dei fiori. Risulta sensibile agli attacchi d'oidio e in annate piovose autunnali soffre gli attacchi di botrytis. Preferisce località esposte al sole cosicché la maturazione si può completare (non a caso è coltivato sul versante meglio esposto a sud della Valtellina). Ha un ciclo molto lungo; il germogliamento inizia precocemente, mentre la maturazione dell'uva avviene in epoca tardiva. È riconoscibile dalla foglia medio-grande, di forma pentagonale e dal grappolo compatto, di forma piramidale allungato con un'ala sviluppata. Gli acini sono rotondi con buccia molto pruinosa di colore violaceo scuro, ma che, per la pruina, appare quasi gri-

gio; la polpa succosa ha sapore semplice, acidulo e dolce. Il vino che si ottiene è molto strutturato con un colore rosso rubino che tende al granato, ricco in tannini richiede un lungo invecchiamento per potersi esprimere al meglio. In Valtellina per dargli maggiore corpo è uso appassire le uve per avere una maggiore gradazione alcolica.

Cortese

Il cortese originario della provincia di Alessandria viene largamente utilizzato nel Tortonese, e si è un po' diffuso anche nel confinante Oltrepò. Ha una foglia di media grandezza, pentagonale e con grappolo piuttosto spargolo, conico-piramidale. La buccia è non molto pruinosa, consistente di colore giallo dorato; la polpa risulta succosa di sapore semplice e gradevole. Il vino che si ottiene ha colore giallo paglierino tendente al verdognolo, il profumo delicato e persistente al gusto è armonico, secco, non molto alcolico e leggermente amarognolo.

Croatina

Molto spesso questo vitigno viene impropriamente chiamato bonarda (che peraltro è il nome di un vino dell'Oltrepò prodotto con questo vitigno). È questo è frutto di confusione con un vitigno tipicamente piemontese. Con il nome di bonarda di Rovescala è citato in un documento del 1192. È un vitigno di media vigoria, la maturazione è piuttosto tardiva (avviene a cavallo tra la terza e la quarta epoca). Se la produzione per ceppo viene aumentata oltre un certo limite la qualità complessiva del vino diminuisce. È preferibile allevarlo con una potatura a guyot piuttosto che a Casarsa o Gdc. Preferisce i terreni di bassa collina con medio contenuto di calcare. Ha foglie di media grandezza pentagonali più lunghe che larghe; seno peziolare a V, denti regolari e colore verde scuro. Il grappolo è medio grande, conico e talvolta alato, l'acino è di forma sferoide, la buccia è spessa consistente e coriacea di colore turchino. Il vino che si ottiene ha una buona acidità, moderato contenuto di tannini e colore piuttosto intenso. Il vitigno croatina è coltivato prevalentemente nell'Oltrepò Pavese e occupa una superficie di circa cinquemila ettari.

Il nome sembra derivi da nebbia in quanto i suoi acini, per l'abbondante pruina, sembrano quasi «annebbiati». Originario delle langhe in Piemonte era già molto apprezzato dai Romani. Poco a poco si è diffuso in tutto il Piemonte e anche in altre regioni. In Lombardia è presente in Franciacorta, ma soprattutto in Valtellina, dove è conosciuto con il nome di chiavennasca (in particolare sembra si tratti di un clone di nebbiolo) ed è coltivato ampiamente in "regime monopolio".

Il nome sembra derivi da nebbia in quanto i suoi acini, per l'abbondante pruina, sembrano quasi «annebbiati». Originario delle langhe in Piemonte era già molto apprezzato dai Romani. Poco a poco si è diffuso in tutto il Piemonte e anche in altre regioni. In Lombardia è presente in Franciacorta, ma soprattutto in Valtellina, dove è conosciuto con il nome di chiavennasca (in particolare sembra si tratti di un clone di nebbiolo) ed è coltivato ampiamente in "regime monopolio".

Malvasia

La malvasia o malvasia di Candia è presente in Lombardia sin dalla metà dello scorso secolo e si è bene ambientata sulle colline dell'Oltrepò. È un vitigno di chiari origini medio-orientali, conosciuto dai Greci e dai Romani e importato in Italia dai veneziani. Ha una foglia di media grandezza di colore verde lucido. Il grappolo non è molto grande, spargolo; l'acino è sferoide con buccia pruinosa, di colore giallo opalescente. Il vino che si ottiene è facilmente riconoscibile per il suo colore giallo dorato e il tipico aroma maturo. Generalmente nell'Oltrepò è prodotto in versione dolce.

Altri vitigni

Moscato di Scanzo. Da questo rarissimo vitigno coltivato solo nel circondario del comune di Scanzorosciate in

provincia di Bergamo si ottiene uno dei più straordinari vini da meditazione del nostro paese. Il vino, rosso, si riconosce per il caratteristico aroma di spezie e pepe in particolare. Nel passato il vino era destinato alla corte degli Zar. La foglia è di media grandezza e quinquelobata. L'acino è sferoide con buccia pruinosa di colore blastro ha sapore dolce leggermente aromatico.

Il **lambrusco marani**, originario di Reggio Emilia, è una delle principali varietà di lambrusco coltivate in provincia di Mantova. La foglia è di media grandezza, rotondeggianti, trilobata. L'acino è di grandezza media, sferoide, con polpa succosa di sapore neutro. Il vino che si ottiene è fragrante e vinoso.

Il **grappello ruberti** è un'altra varietà di lambrusco coltivata nel Mantovano che non deve confondersi per assonanza con il grappello.

L'**ancellotta**, appartiene alla famiglia dei lambruschi, ma è un vitigno di livello superiore, da cui si ottiene un vino fruttato e fragrante. Molto spesso nel mantovano lo si utilizza nel taglio per migliorare il lambrusco.

Vespolina. La vespolina detta anche ughetta era un vitigno molto diffuso in Oltrepò prima dell'invasione fillosserica; successivamente venne soppiantata dal barbera. Vitigno in via di estinzione è stato salvato da alcuni viticoltori con l'aiuto dell'Università di Milano. Da questo vitigno si ottiene un vino non troppo strutturato di colore rosso chiaro con un caratteristico profumo di spezie molto accattivante.

Trebbiano di Lugana. Sembra trattarsi dello stesso vitigno conosciuto coltivato a Soave. Pur appartenendo alla famiglia dei trebbiani si diversifica notevolmente per una produzione più contenuta e per una qualità organolettica superiore. Recenti studi suggeriscono l'ipotesi che questo vitigno in realtà possa essere un clone di verdicchio.

Invernesca. Un tempo era un vitigno molto diffuso nel bresciano mentre oggi è quasi scomparso. Le sue origini sono piuttosto incerte. Matura piuttosto tardi in terza e quarta epoca. Ha un grappolo piuttosto grande tendente allo spargolo, l'acino ha buccia spessa e consistente con polpa succosa e insapore. Molto spesso veniva vinificato in bianco e tagliato con il pinot.

L'**incrocio terzi**, è un incrocio di barbera e merlot, piuttosto produttivo, decisamente tannico, è coltivato in provincia di Bergamo. Non produce un vino di grande qualità.

Pignola. È uno dei vitigni minori valtellinesi, si chiama così perché ha la forma di una piccola pigna. La buccia è di un colore che tende al blu, il vino che si ottiene è rosso e fragrante, leggermente tannico.

La **rossola**, anch'essa tipica della Valtellina, è rossa, e dà un vino con una buona acidità. In valle si è tentato di vinificarlo in bianco, i risultati sono incoraggianti.

La **brugnola**, che pure si coltiva in Valtellina, è l'equivalente del fortana di Ravenna. Il vino è rosso e organoletticamente modesto.

Il **grollino** è un vitigno molto diffuso in Valtellina sulla sponda bresciana del lago di Garda. È un vitigno molto produttivo che ha un grappolo molto grande. Il vino è vagamente speziato e di non grande qualità.

Altri vitigni di cui possiamo solo citare il nome sono: **la brognolera, la rossera, l'orsolina, l'uva di San Giacomo, la scioparola, l'erbamai.**

Franciacorta

- Zona di produzione: in provincia di Brescia, comuni di Adro, Brescia, Brione, Capriolo, Castegnato, Cazzago San Martino, Cellatica, Coccaglio, Colonne, Cortefranca, Erbusco, Gussago, Iseo, Monticelli Brusati, Ome, Paderno Franciacorta, Paratico, Pasirano, Polaveno, Provaglio d'Iseo, Rodengo Saiano, San Martino.
- Riconoscimento Doc Gazzetta Ufficiale: agosto 1967, modificato nel marzo 1984.
- Storia: il nome Franciacorta è accattivante e potrebbe essere la trovata di un creativo pubblicitario che ha cercato di scimmiettare la Francia, invece il nome Franciacorta è citato per la prima volta nel 1277 negli "Statuta Communis civitatis Bixiae", in epoca non sospetta. Gran parte dell'area chiamata Franciacorta è costituita da una serie di colline moreniche di origine glaciale situate a sud del lago d'Iseo. Una zona con un ottimo territorio, ma anche con un clima mite perfetto per la coltivazione della vite. Tant'è che il vino di questa zona è sempre stato apprezzato nel passato. La vita della Franciacorta procede senza tanti scossoni nel corso dei secoli. Arriviamo agli anni '50-'60 di questo secolo quando nella zona gli unici a produrre vino sono i nobili e gli storici proprietari del terreno. Etichetta con tanto di stemma nobiliare, ma di nessuna pretesa qualitativa. La zona è tranquilla e molto bella così fanno capolino i primi industriali di Milano (e non solo) che acquistano una casa di campagna. Dal momento che accanto ad ogni casa c'è un pezzo di vigneto, qualcuno di questi industriali inizia a coltivarlo per hobby, per fare qualche bottiglia per casa o per regalarla agli amici. Ma chi ha contribuito in maniera determinante a creare la Franciacorta enologica è stato Franco Ziliani. Fresco di diploma all'enologia di Alba e invaghito del modo con cui si produce la Champagne, riesce a convincere Guido Berlucchi a produrre con le uve della Franciacorta uno spumante metodo classico che possa competere con i francesi. L'intuizione di Ziliani è giusta, la materia prima è adatta e il momento commerciale è propizio. È un autentico boom. Dopo pochi anni la Berlucchi è diventata molto grande e per far fronte alle proprie esigenze deve rinunciare ad acquistare esclusivamente uve di Franciacorta ma deve rivolgersi anche in Oltrepò Pavese, realizzando così quella che è la sua "cuvée ideale".

Franciacorta bianco

- Uve: chardonnay e/o pinot bianco.
- Produzione massima: 125 q per ettaro.
- Gradazione minima: 11°. Nessun invecchiamento minimo previsto.
- Esame organolettico: colore paglierino chiaro con evidenti riflessi verdolini; profumo ricco, fruttato e fragrante con sensazioni di fiori; sapore secco, si struttura con bella acidità di frutta, molto persistente. Buona capacità d'invecchiare.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	143	589	50.095	125	-	28.929
1990	129	529	45.045	112	-	29.350
1989	117	487	41.401	97	-	18.715
1988	102	453	38.536	87	-	23.950
1987	101	416	35.382	83	-	25.282
1986	100	400	34.070	85	-	23.911
1985	95	396	33.705	79	-	22.340
1984	86	387	32.933	74	-	21.409

Fino al 1983 la denominazione era Franciacorta Pinot. Buona parte delle uve è destinata alla produzione di spumante. Fonte: Camera di Commercio Brescia

Nel frattempo molti degli industriali, produttori di vino per hobby, hanno preso la cosa sul serio e hanno applicato il meglio della logica imprenditoriale alla produzione del vino. Sono persone che girano il mondo, visitano le altre realtà enologiche, attrezzano le cantine con la migliore tecnologia e si avvalgono dei migliori consulenti. In pochi anni un'azienda come la Ca' del Bosco, partita dal nulla, riesce ad affermarsi sul mercato nazionale e internazionale. Insieme a essa sono molte le aziende dei "nouveau vigneron" che si impongono alla ribalta enologica nazionale: Bellavista, Cavalleri, Cornaletto, Uberti, Gatti, Maiolini, Monte Rossa e molti altri ancora. In pochi anni la Franciacorta degli spumanti emerge decisamente sulle altre zone vitivinicole del bresciano sino a imporsi a livello nazionale, superando per nome e qualità l'Oltrepò e concorrendo direttamente con il Trentino. Intanto si pone la questione di "metodo". La Cee proibisce agli italiani di utilizzare la dizione "metodo champenois". Mentre tutti quanti si arrabbiano per trovare un nome alternativo i produttori della Franciacorta (appena riuniti in un neonato consorzio, distaccatisi da quello generico dei vini bresciani troppo vecchio e con logiche obsolete) hanno la felice intuizione di chiamare "Franciacorta" tout court lo spumante metodo classico (ex champenois) prodotto nella regione. Gli altri vini dovranno aggiungere un aggettivo per distinguersi (Franciacorta Bianco e Franciacorta Rosso). Il consorzio si dà regole molto severe sul modello dei comitati interprofessionali che operano in Francia, regolamentando strettamente ogni fase della produzione, dal vigneto, alla spumantizzazione. Così la Franciacorta si avvia a divenire veramente la piccola Champagne italiana. Nello stesso tempo si è scoperto che il territorio ha un'altissima vocazione anche per la produzione di vini "tranquilli" ottenuti da vitigni internazionali, specialmente se vinificati nelle piccole botti di rovere. Alcuni Chardonnay, Pinot Nero e Cabernet, pur essendo dei semplici vini da tavola, sono riusciti a imporsi su alcuni grandi vini del mondo. Probabilmente quando la nuova legge 164 sarà a regime questi vini verranno incorporati nella nuova denominazione di origine che tutelerà tutti i vini "non spumanti" prodotti in zona.

Franciacorta rosso

- Uve: cabernet franc 40-50%, barbera 20-30%, nebbiolo 15-25%, merlot 10-15%, con eventuali aggiunte fino al 15% di altre varietà autorizzate.
- Gradazione minima: 11°. Nessun invecchiamento minimo previsto.
- Esame organolettico: colore rosso rubino intenso; profumo ricco e intenso molto variegato; sapore pieno di struttura con ottima persistenza.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	81	198	17.370	66	-	10.180
1990	76	194	16.990	60	-	10.105
1989	75	191	16.740	62	-	7.497
1988	77	182	15.515	55	-	10.777
1987	72	176	15.461	55	-	9.759
1986	68	179	15.714	58	-	10.306
1985	67	180	15.825	50	-	10.225
1984	66	179	15.718	49	-	8.747
1983	91	227	19.295	53	-	10.033
1982	90	248	21.080	45	-	9.808

Fonte: Camera di Commercio Brescia

Garda bresciano rosso

(fino al 1990 Riviera del Garda bresciano rosso)

- Zona di produzione: in provincia di Brescia, comuni di Bedizzole, Calvagesse della Riviera, Capovalle, Desenzano del Garda, Gardone Riviera, Gargano, Gargano, Idro, Limone sul Garda, Lonato, Manerba del Garda, Moniga del Garda, Muscoline, Padenghe sul Garda, Polpenazze del Garda, Pozzolenigo, Provaglio Val Sabbia, Puegnago, Roè Volciano, Sabbio Chiese, Salò, San Felice del Benaco, Sirmione, Soiano del Lago, Tignale, Toscolano Maderno, Tremosine, Treviso Bresciano, Villanova sul Clisi, Vobarno.
- Riconoscimento Doc Gazzetta Ufficiale: agosto 1967, modificato nell'ottobre 1977 e nel 1990.
- Storia: come in altre parti del bresciano anche qui la vite cresce da moltissimi anni. Nel Rinascimento papa Leone X apprezzò moltissimo il pesce del Garda e il "clareto" che gli inviò il marchese di Mantova. La Riviera del Garda bresciano è una delle mete turistiche più frequentate della Lombardia. Fino a non molto tempo fa i vini della Riviera non avevano nessuna difficoltà di mercato nonostante il livello medio qualitativo non fosse molto alto, anzi talvolta discutibile. Non solo ma questo tipo di vini è sempre stato patrimonio più dei commercianti che degli agricoltori. Negli ultimi anni alcuni imprenditori agricoli "illuminati" hanno capito che in questo modo le cose non potevano funzionare e si sono dati da fare per migliorare il prodotto partendo dai vigneti. In alcuni casi si è scoperto che il vino migliora sensibilmente con l'aggiunta di vitigni "internazionali". Tuttavia chi si sta dando da fare in questa direzione rappresenta un'esigua minoranza. Le cose vanno meglio per il Chiaretto che è un vino facile, giovane e leggero che bene si sposa con la cucina gardesana e incontra il gusto dei numerosi turisti tedeschi e no.
- Uve: groppello 30-60%, sangiovese 10-25%, barbera 10-20%, marzemino 5-30%.
- Produzione massima: 125 q per ettaro.
- Gradazione minima: 11°.
- Il tipo superiore ha una gradazione minima di 12° e un invecchiamento minimo di un anno.
- Se ne produce anche un tipo Chiaretto, vinificato in bianco, che ha una gradazione minima di 12°.
- Esame organolettico: colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo fragrante di frutta; sapore asciutto, non molto corposo e persistente. Il Chiaretto ha colore rosa cerasuolo; profumo fragrante; sapore secco di picevole acidità. Si conserva bene fino a 4-5 anni.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	183	305	25.978	142	-	13.127
1990	170	309	26.290	137	-	16.600
1989	161	318	27.054	126	-	14.066
1988	147	304	25.866	123	-	16.074
1987	141	275	23.429	113	-	15.350
1986	153	309	26.294	113	-	16.715
1985	151	306	26.045	112	-	17.210
1984	148	302	25.729	105	-	14.649
1983	147	327	27.795	104	-	18.204
1982	142	316	26.860	100	-	19.053

Fonte: Camera di Commercio Brescia

Lugana

- Zona di produzione: in provincia di Brescia, comuni di Desenzano, Lonato, Pozzolenigo e Sirmione.
- Riconoscimento Doc Gazzetta Ufficiale: agosto 1967 modificato nel marzo 1976.
- Storia: probabilmente i primi vigneti furono impiantati dai Reti che scesero lungo il corso dell'Adige, e altrettanto probabilmente i vini bianchi che qui si producono erano apprezzati da Catullo. Il Lugana è citato, nel 1500, anche da Andrea Bacci nel suo "De naturalis historia vinorum". La zona di produzione si trova a cavallo tra le provincie di Verona e Brescia, ma quella preponderante è in territorio lombardo. Per molto tempo i produttori del Lugana hanno "vissuto di rendita" vendendo un simpatico vino di non molte pretese ai turisti stranieri che affollano la zona per gran parte dell'anno. In tempi più recenti però il mercato ha dato segnali precisi richiedendo vini di indiscutibile qualità organolettica e i più attenti produttori della zona hanno recepito il messaggio dandosi da fare per produrre un vino di livello superiore. I risultati non sono mancati e oggi a buon diritto il Lugana è uno dei vini bianchi emergenti della provincia di Brescia, subito a ruota del Franciacorta.
- Uve: trebbiano di Lugana con aggiunta di altre uve fino al 10%. Nessun invecchiamento minimo previsto.
- Produzione massima: 125 q per ettaro.
- Gradazione minima: 11,5°. Si produce anche un Lugana spumante che deve avere una gradazione minima di 12°.
- Esame organolettico: colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdolini; profumo fragrante, intenso, di buona ampiezza; sapore secco, buona acidità, piacevole struttura. Può invecchiare fino a un massimo di tre anni.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	65	371	32.741	49	-	20.677
1990	63	359	31.430	49	-	21.220
1989	62	334	29.302	45	-	19.226
1988	60	306	26.860	46	-	17.013
1987	63	296	25.903	49	-	18.423
1986	68	270	23.650	51	-	18.727
1985	62	254	22.265	47	-	16.800
1984	62	255	22.354	45	-	14.516
1983	60	238	20.825	48	-	17.582
1982	58	279	28.625	45	-	16.956

Fonte: Camera di Commercio Brescia

PROVINCIA DI BERGAMO

Valcalepio rosso

- Zona di produzione: come per il Valcalepio Bianco.
- Riconoscimento Doc Gazzetta Ufficiale: novembre 1976.
- Storia: La denominazione prende il nome dalla zona storica a maggiore vocazione che è il circondario di Castelli Calepio, antico feudo dei conti di Calepio. I Calepio imponevano la loro legge con la forza sugli abitanti come sui viandanti, ma la loro famiglia è ricordata per l'ingegno di Frate Ambrogio da Calepio che fu l'estensore di un dizionario italiano latino detto appunto il Calepino. Insieme a Castelli Calepio un altro paese che gode di ottima fama è Grumello del Monte dove si trova il vigneto del Colle del Calvario da tutti considerato come una delle migliori zone per la produzione di vini rossi della bergamasca. Per questo colle il poeta Mosè del Brolo, intorno all'anno Mille, scrisse: "Altro monte non hai a te più gradito/Bacco lascivo". In epoca napoleonica la provincia di Bergamo la maggiore produttrice di vino tra le province lombarde, tutti i colli della fascia pedemontana (i primi contrafforti che si ergono dalla pianura padana) esposta a sud erano ricoperte di vigne terrazzate. Con il passare degli anni la viticoltura ha perso progressivamente superficie lasciando spazio a numerosi, e più redditizi, insediamenti abitativi. La Doc nel 1976 ha fatto allargare la denominazione dalla zona collinare a tutta la fascia collinare compresa tra il fiume Oglio e la destra orografica del fiume Brembo, comprendendo persino i comuni situati all'inizio delle valli Brembana e Seriana. Recentemente i produttori e gli organismi ministeriali hanno raggiunto un accordo per allargare la zona di produzione comprendendo la val San Martino che ha come epicentro Pontida, fino al fiume Adda al confine con la provincia di Como. Pur vantando una lunga tradizione il Valcalepio, salvo pochissime eccezioni, non è mai riuscito a conquistarsi uno spazio nel panorama enologico nazionale: Eppure la zona ha notevoli potenzialità (clima, terreno vitigni) che fino a ora non sono mai state valorizzate appieno. Il comparto produttivo è frammentato in piccole aziende a conduzione familiare, in più ci sono un paio di piccole cantine sociali.
- Uve: merlot fino al 75% e cabernet (cabernet franc e/o sauvignon) fino ad un massimo del 45%.
- Produzione massima: 100 q per ettaro.
- Gradazione minima: 12°.
- Invecchiamento minimo: due anni, di cui almeno uno in botti di rovere.
- Esame organolettico: colore rosso rubino tendente al granato che con l'invecchiamento acquisisce riflessi mattonati; profumo ampio, di frutta quando è giovane, poi diviene evoluto con un lieve tipico sentore erbaceo; sapore asciutto, di buona struttura e pienezza, buona persistenza.
- Se l'annata è stata buona il vino può invecchiare agevolmente oltre i dieci anni.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1990	60	99	6.439	24	-	3.422
1989	58	98	6.373	22	-	2.641
1988	57	92	6.020	20	-	1.944
1987	56	91	5.974	22	-	2.150
1986	53	88	5.765	23	-	2.009
1985	53	88	5.765	30	-	2.037

Fonte: Camera di Commercio Bergamo

Valcalepio bianco

- Zona di produzione: provincia di Bergamo, comuni di Adrara San Martino, Adrara San Rocco, Albano Sant'Alessandro, Almè, Almenno San Bartolomeo, Almenno San Salvatore, Alzano Lombardo, Bagnatica, Bergamo, Bolgare, Brusaporto, Carobbio degli Angeli, Castelli Calepio, Cenate Sopra, Cenate Sotto, Chiuduno, Costa di Mezzate, Credaro, Curno, Entratico, Foresto Spasso, Gandosso, Gorlago, Grumello del Monte, Luzzana, Nembro, Montello, Mozzo, Paladina, Ponteranica, Predore, Ranica, San Paolo d'Argon, Sarnico, Scanzorosciate, Seriate, Sorisole, Telgate, Torre Boldone, Torre de' Roveri, Trescore Balneario, Valbrembo, Viadanica, Villa d'Almè, Villa di Serio, Villongo e Zandobbio.
- Riconoscimento Doc Gazzetta Ufficiale: novembre 1976.
- Storia: le colline bergamasche hanno sempre avuto una tradizione enologica che ha privilegiato i vini rossi. Le uve bianche erano presenti in maniera marginale e molto spesso vinificate in maniera approssimativa. Solo in tempi recenti, quando le scelte del consumatore si sono orientate verso il vino bianco fresco e leggero, la produzione di Valcalepio bianco si è fatta apprezzabile. La diffusione di questo vino è limitata a un ambito interprovinciale.
- Uve: pinot bianco e pinot grigio.
- Produzione massima: 90 q per ettaro.
- Gradazione minima: 11,5°. Nessun invecchiamento minimo previsto.
- Esame organolettico: colore paglierino chiaro talvolta con lievi riflessi verdolini; profumo fiorito e un poco fruttato, sapore secco, fragrante di buona acidità.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1990	26	26	1.588	17	-	1.004
1989	24	24	1.449	14	-	873
1988	19	15	909	10	-	536
1987	18	14	872	9	-	634
1986	15	13	782	10	-	630
1985	15	13	782	11	-	603

Fonte: Camera di Commercio Bergamo

Cellatica

- Zona di produzione: in provincia di Brescia, comuni di Brescia, Cellatica, Collebeato, Gussago e Rodengo Saiano.
- Riconoscimento Doc Gazzetta Ufficiale: giugno 1968.
- Storia: nel circondario di Cellatica la vite è coltivata già da epoca romana. Già nel 1934 era nato un consorzio dei produttori dei vini di Cellatica. Dopo un periodo di crescita qualitativa in cui il Cellatica sembrava poter divenire un vino importante il livello medio della produzione si è assestato su livelli medi e ha decisamente subito l'iniziativa della vicina Franciacorta che è notevolmente cresciuta nel volgere di pochi anni. Ma poiché i produttori del Cellatica hanno lo stesso carattere e determinazione dei loro vicini non è escluso che in futuro possano prendersi una rivincita magari iniziando da una revisione del patrimonio ampelografico eliminando quelle varietà come la schiava che hanno dimostrato i loro limiti nella realizzazione di un vino di classe e di lunga durata.
- Uve: schiava gentile 35-45%, barbera 25-30%, marzemino 20-30%, incrocio terzi 10-15%.
- Produzione massima: 125 q per ettaro.
- Gradazione minima: 11,5°.
- Invecchiamento minimo: 10 mesi.
- Esame organolettico: colore rosso rubino tendente al granato; profumo ampio e vinoso; sapore asciutto, non molto corposo e persistente. Non ha una grande capacità di invecchiare.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	42	46	3.900	21	-	1.164
1990	41	46	3.875	15	-	1.095
1989	39	44	3.763	2	-	152
1988	37	45	3.797	15	-	1.230
1987	37	45	3.860	11	-	802
1986	56	74	6.217	22	-	1.666
1985	56	74	6.215	23	-	1.560
1984	56	74	6.216	14	-	734
1983	55	73	6.132	28	-	1.376
1982	55	73	6.132	17	-	1.011

Fonte: Camera di Commercio Brescia



PROVINCIA DI SONDRIO

Valtellina

• Zona di produzione: provincia di Sondrio, comuni di Ardenno, Berbenno, Bianzone, Buglio in Monte, Castione Andevone, Chiuro, Montagna in Valtellina, Pendolascio, Ponte, Postalesio, Sondrio, Teglio, Tirano, Tresivio, Villa di Tirano.
 • Riconoscimento Doc Gazzetta Ufficiale: settembre 1968.
 • Storia: I primi a coltivare la vite in Valtellina furono i Liguri che abitavano questa vallata molto tempo prima che vi arrivassero i Romani che, dopo la colonizzazione, la inserirono nella grande provincia chiamata Rezia. Dei vini di queste zone abbiamo numerose testimonianze negli scritti di Plinio, Catone, Marziale e Virgilio. Tuttavia la definizione più efficace dell'engologia valtellinese è quella che Leonardo ne fa nel Codice Atlantico: "valle circondata d'alti e terribili monti, fa vini potenti ed assai". La viticoltura occupa tutto il lato meridionale delle Alpi Retiche. La perfetta esposizione a sud consente di coltivare la vite anche in una zona alpina dove il clima non è del tutto favorevole. È forse una delle più belle zone viticole del nostro paese: un grande mosaico composto da tanti piccolissimi fazzoletti di terra (alcuni di pochi metri quadrati), sostenuto da muretti in pietra, a precipizio della valle, che sembrano appiccicati alla parete in virtù di chiesa quale miracolo della statica. Questi piccoli vigneti sono stati "strappati" alla roccia con un paziente lavoro di intere generazioni che hanno trasportato tutto il materiale sulle proprie spalle. Anche la lavorazione della vite (tutti'ora), dalla potatura alla vendemmia fatta a mano. Solo qualche provvidenziale teleferica riesce ad alleviare la fatica dell'uomo. Bisogna vederli questi valtellinesi come con passo sicuro si inerpicano sui sottili sentieri e le improbabili scalinate che attraversano i vigneti, più che vignaioli sembrano alpinisti alle prese con una scalata. La viticoltura è sempre stata un'attività che ha rivestito una rilevanza economica nell'ambito dell'economia della valle ma dai primi decenni di questo secolo sono molti gli agricoltori che hanno abbandonato l'attività perché non riusciva a garantire un reddito sufficiente. E ancora oggi il prezzo che mediamente viene pagato per le uve non riesce a ripagare il lavoro fatto interamente a mano e in condizioni proibitive. Se i vigneti sono ancora coltivati è grazie al part time e ai pensionati che non riescono ad abbandonare ciò a cui hanno dedicato la vita. Nelle zone meno impervie sono stati effettuati degli esperimenti di razionalizzazione della coltivazione che hanno dato buoni risultati, così oggi ci sono alcuni appezzamenti che sono parzialmente meccanizzabili. Però questo tipo di intervento non è nemmeno lontanamente pensabile per le zone più classiche come Sassella o Inferno. Negli ultimi anni la sensibilità della comunità verso i problemi dell'ambiente è molto aumentata, molti ecologi e non hanno sottolineato come l'opera del viticoltore sia molto importante per la conservazione del paesaggio, come il vignaiolo con il proprio lavoro difenda l'ambiente. Fino a non molti anni fa una piaga che affliggeva l'engologia valtellinese era il commercio di vini non autentici ottenuti cioè con uve provenienti da fuori. Questo era (e teoricamente sarebbe possibile ancora oggi) perché in Valtellina, come in ogni parte del nostro paese, è consentito a chiunque produrre vini da tavola con uve o mosti di altra provenienza. Ma molto spesso alcuni non hanno resistito alla tentazione di mischiare le carte. Con un saggio intervento di autorità la Camera di Commercio e altri organismi amministrativi, hanno imposto la pesatura delle uve in modo da verificare millimetricamente la produzione valtellinese ed evitare imbrogli. Il provvedimento ha migliorato notevolmente il panorama enologico.

Poi anche in Valtellina si è verificata la crisi dei consumi che ha interessato un po' tutta l'Italia e ha investito particolarmente i vini da invecchiamento. La Svizzera primo mercato (per antiche ragioni di vicinanza la Valtellina da sempre esporta nei Grigioni) ha diminuito le proprie importazioni che da circa 40 mila ettolitri sono scese ultimamente a 17 mila. Bisogna anche dire che gli importatori della Svizzera non hanno mai valorizzato troppo l'immagine della Valtellina in quanto, in deroga alla legge sulle Doc, potevano (e possono tutt'ora) importare il vino sfuso e imbottigliarlo con il proprio marchio, riportando in maniera marginale l'indicazione della Doc. Questo calo (o meglio crollo) delle esportazioni ha interessato soprattutto i vini di minore qualità. Il fatto nella sua gravità è però servito da pungolo per i produttori della zona. Fino a quel momento tutti quanti avevano vivacchiato senza una chiara strategia di vendita, intanto i consumi calavano e con essa la qualità del vino. Tanto che, paradossalmente, il Valtellina è il vino più conosciuto dai consumatori lombardi, ma uno dei meno bevuti in assoluto. I produttori si sono accorti che comunque i vini migliori - in particolare i Valtellina Superiore - riuscivano a trovare sbocco sul mercato. Così si sono dati da fare e i risultati cominciano a farsi notare. Anche il "buon Dio" ha contribuito all'opera e ha regalato tre annate consecutive di ottimo livello, 88, 89 (eccellente, la migliore degli ultimi quindici anni) e 90, nelle quali sono stati prodotti vini di tutto rispetto. Nella valle si è scatenata una "nobile competizione" per stabilire chi produce il migliore dei vini. La gara vede in lizza i piccoli produttori, le aziende vinicole e anche un grande gruppo come il Giv (Gruppo italiano vini) che possiede la Negri. D'altro canto per le partite di uve meno interessanti si sono trovate destinazioni diverse come per esempio vinificazioni in bianco o prodotti più giovani per il consumo immediato. Ogni anno c'è un piccolo calo fisiologico della superficie produttiva, dovuto all'anzianità dei vigneti e dei viticoltori, ma negli ultimi tempi si è notato che questo fenomeno interessa soprattutto le zone molto basse o quelle molto alate dove si ottengono i vini meno interessanti: si sta verificando un fenomeno tipico della natura con la selezione naturale della specie che privilegia le entità minori. Con questi fenomeni in atto, una fiducia maggiore e un ritrovato entusiasmo, i produttori Valtellinesi si apprestano ad affrontare con chiarezza questo difficile mercato alle soglie del terzo millennio. Confidando nella forza e caparbietà di questi uomini di montagna siamo certi di poter affermare che tra poco tempo torneremo a scrivere entusiasticamente dei vini "potenti e assai" che si producono in questa valle compresa tra "alti e terribili monti".

• Uve: chiavennasca (nebbiolo) minimo 70% con eventuali aggiunte di pinot nero, merlot, rossola, pignola valtellinese e brugnola. • Produzione massima: 120 q per ettaro. • Gradazione minima: 11°. Invecchiamento minimo obbligatorio di un anno. Con l'appassimento delle uve si può ottenere lo Sforzato (o sfurzat) che ha una gradazione minima di 14,5°. • Esame organolettico: colore rubino mai troppo intenso tendente al mattonato; profumo ampio, leggermente etereo con sentore di rosa tipico del vitigno; sapore asciutto, corposo, leggermente tannico. Buona capacità di invecchiare. Lo Sforzato ha colore rosso piuttosto intenso tendente al mattonato; profumo ampio e molto intenso, etereo con ricordo di confettura; sapore pieno, molto ricco, corposo e vellutato, di lunghissima persistenza aromatica. Grande capacità di invecchiare.

PROVINCIA DI MILANO

San Colombano

• Zona di produzione: in provincia di Pavia, comuni di Graffignana, San Colombano, Sant'Angelo Lodigiano. In provincia di Pavia, i comuni di Iverno e Monteleone e Miraldolo Terme.
 • Riconoscimento Doc Gazzetta Ufficiale: dicembre 1984.
 • Storia: Francesco Petrarca parla di San Colombano come di "un vago e fertillissimo colle, posto quasi nel mezzo della Gallia Cisalpina". Il vino che si produce su questo colle è conosciuto da oltre seicento anni. Già nel 1374 in uno Statuto emanato da Bianca di Savoia, Moglie di Galeazzo Visconti sono date alcune regole sulla produzione e la tutela di questo vino. Dal 1984 è un vino a denominazione di origine controllata, ed è l'unico vino Doc della provincia di Milano, anche se una parte dei comuni interessati sono in provincia di Pavia. I metodi di coltivazione e le varietà sono quelli tipici dell'Oltrepò che si trova a pochi chilometri da San Colombano al di là del fiume. Sono vini schietti, genuini, di carattere conosciuti e apprezzati da un pubblico locale. La sua nomea è proprio dovuta al fatto di crescere l'unico vino della provincia di Milano.
 • Uve: croatina 30-45%, barbera 25-40%, uva rara 5-15%, con aggiunte di altre uve rosse autorizzate in misura non superiore al 15%.
 • Produzione massima: 110 q per ettaro. • Gradazione minima: 12°. Nessun invecchiamento minimo previsto. • Esame organolettico: colore rosso rubino tendente al violaceo; profumo vinoso e fragrante; sapore asciutto, strutturato ma non molto corposo. Discreta capacità di invecchiare.

Produzione provincia di Milano

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	78	73	5.548	22	45	2.057
1990	69	63	4.907	24	44	1.989
1989	64	62	4.740	21	40	1.780
1988	65	62	4.749	23	40	1.878

Fonte: Camera di Commercio Milano

PROVINCIA DI MANTOVA

Lambrusco mantovano

• Zona di produzione: diversi comuni in provincia di Mantova, parte raccolti nel circondario di Viadana e parte, al di là del Po nel cosiddetto Oltrepò Mantovano.
 • Riconoscimento Doc Gazzetta Ufficiale: ottobre 1987.
 • Storia: È una viticoltura di pianura quella che si ritrova nelle campagne intorno a Mantova e lungo gli argini del fiume Po. Da sempre la vite, allineata in filari a doppiata, segnava i confini dei campi coltivati e cereali. Oggi invece, come prevedono le moderne tecniche colturali, le viti sono ordinate in appositi vigneti intensivi. Le cronache dell'VIII secolo già ci parlavano della viticoltura mantovana che ebbe un grande sviluppo nel XII secolo. Verso la fine del secolo scorso la fillossera distrusse praticamente tutto e si dovette ricominciare con forme di allevamento più razionali. Per i lambrusco (non esiste una sola varietà, ma diverse) è stata scelta la formula della pergola a tendone che consente produzioni molto elevate. Il disciplinare autorizza una produzione ragguardevole di 150 quintali per ettaro. Una produzione elevata che però ha un senso solo per un vino che non ha pretese di nessun genere, se non quella di essere un vino semplice, simpatico, brioso e a prezzo contenuto.
 • Uve: grappello ruberti, lambrusco maestri, lambrusco marani, lambrusco marani, lambrusco salamino con eventuale aggiunta di ancillotta o fontana fino al 15%. • Produzione massima: 150 q per ettaro. • Gradazione minima: 10,5°. Nessun invecchiamento minimo previsto. • Esame organolettico: colore rubino non troppo intenso, frizzante e spumeggiante; profumo vinoso di frutta rossa acerba; sapore asciutto (talvolta amabile) brioso fragrante molto simpatico. Modesta capacità di invecchiare.

Produzione

Anno	Teorica Prod. Iscritti	Ettari potenziali	Prod. HI potenziale	Effettiva denunce	Ha	HI
1991	371	257	25.076	268	206	11.100
1990	365	249	24.362	311	261	13.074
1989	341	246	24.065	217	186	8.925
1988	354	274	26.766	286	220	13.260
1987	230	207	20.221	137	127	7.192

Fonte: Camera di Commercio di Mantova

LE INTERVISTE

Le opinioni di operatori, titolari di azienda e responsabili di associazioni e Consorzi

ARTURO ZILIANI
Guido Berlucchi - Borgonato di Cortefranca (Bs)



Perché suo padre Franco dopo avere di fatto inventato la Franciacorta dello champagne ha deciso di non utilizzare solo le uve e le basi di questa zona ma anche in zone differenti?

Semplicemente perché ci siamo accorti che la Franciacorta ha dei limiti qualitativi oggettivi. La cuvée con vini base provenienti da Franciacorta, Oltrepò Pavese e Trentino Alto Adige è quella che dà i risultati migliori. D'altronde anche lo Champagne è un grande vino proprio perché ottenuto da una cuvée di vini differenti ognuno dei quali apporta dei caratteri ben precisi. La nostra convinzione non è un semplice parere, noi possediamo anche quaranta ettari di vigneto in Franciacorta e ogni anno facciamo delle vinificazioni di prova e puntualmente il confronto con la cuvée ci dà ragione.

Come sta andando il mercato con questa crisi che si aggira per il mondo? Sinceramente noi ci aspettavamo un calo, invece abbiamo verificato ora il bilancio del mese di settembre e ci siamo accorti di avere fatto un poco meglio dello scorso anno. Certo non c'è stato un grosso incremento. Nel complesso credo che manterremo le quote dell'anno passato. Bisogna tenere anche conto che negli ultimi tempi i clienti non ordinano più con largo anticipo, ma fanno tutto all'ultimo momento. Abbiamo sempre cercato di offrire un buon prodotto a un prezzo ragionevole, rispettare cioè quello che è un buon rapporto prezzo/qualità. In più abbiamo mantenuto lo stesso listino prezzi dello scorso anno senza nessun incremento. Il prezzo del vino deve avere una giustificazione oggettiva. Invece ci accorgiamo che pur pagando le stesse uve come le pagano gli altri vediamo aziende che applicano dei prezzi molto elevati.

Cosa pensa invece dei regolamenti e delle leggi che disciplinano il settore dello spumante in Italia? Siamo ancora all'inizio. Manca una regolamentazione per lo spumante metodo classico. Chiunque può produrlo con qualsiasi uva e senza nessun controllo. In Francia, per lo Champagne c'è il Comité interprofessionnel du vin de Champagne che controlla minuziosamente ogni fase della produzione. Bisognerebbe che i produttori si associassero per fare qualche cosa di simile.

Ma questo non poteva essere fatto dall'Istituto dello Spumante Classico Italiano? Secondo noi sì, ma invece non lo ha fatto. Infatti noi che facevamo parte di questo ente qualche anno fa ne siamo usciti.

E. PIERO CRIBELLATI
Azienda agricola Anteo - Rocca de Giorgi (Pv)



Ci faccia un'analisi del mercato per quanto riguarda l'Oltrepò. La peculiare caratteristica dell'Oltrepò è una doppia identità: da una parte è fornitore di materia prima per le grandi aziende spumantistiche nazionali e dall'altra produce vini che commercializza direttamente. Volen-

do riassumere tutto in una frase direi che l'Oltrepò soffre di una carenza di immagine. Mancano le aziende leader che avrebbero potuto fare immagine e fare da apripista per tutta la zona.

Anche l'Oltrepò risente dell'attuale crisi? La crisi è piuttosto generalizzata e anche l'Oltrepò non è esente. La crisi colpisce di più l'Oltrepò viticolo cioè tutti coloro che vendono materie prime ad altri trasformatori, mentre i produttori di vino in bottiglia pur «soffrendo» in termini di prezzo, riusciranno a mantenere le quote di mercato. Per quanto riguarda lo spumante metodo classico il tutto si inserisce in una crisi generale del prodotto italiano che non ha saputo dare un'immagine univoca al prodotto.

Quali sono i principali problemi che interessano l'Oltrepò? Senza dubbio la mancanza di immagine e il non avere una struttura adeguata per portarla avanti. Il consorzio del Classese ha fatto qualcosa, ma ci sono solo venti soci e con pochi mezzi, basta pensare che molti di questi producono circa cinquemila bottiglie. Con questi numeri è difficile poter fare le pubbliche relazioni in maniera efficace.

Ritiene che il patrimonio di vitigni dell'Oltrepò sia sufficiente per affrontare le future sfide di mercato? In generale direi di sì. Per quanto riguarda lo spumante è importante che il nuovo disciplinare preveda l'utilizzo dello chardonnay che potrebbe migliorare il profilo organolettico.

È ancora importante il mercato di Milano? Sono convinto che la diminuzione dei consumi riguarda soprattutto i prodotti di costo minore, quelli destinati a un consumo familiare, quando anche il mercato della damigiana che era tipico di un'affezionata clientela milanese subirà una certa contrazione.

EDGARDO ROVATI
Direttore del Consorzio Oltrepò Pavese Broni (Pv)



Cosa è cambiato nel mercato dei vini oltrepadani degli ultimi anni? C'è stata una profonda trasformazione, la quota di prodotto venduta in damigiane direttamente al pubblico sta diminuendo, mentre è in crescita la vendita del prodotto imbottigliato. L'anno in cui è stato fondato il consorzio (1977) in tutto l'Oltrepò si producevano 800mila bottiglie, lo scorso anno abbiamo superato la quota di otto milioni. È un chiaro segno della qualificazione del prodotto.

Cosa succederà ora con questa crisi serpeggiante? La crisi la sentiamo un po' tutti e penso che per quanto ci riguarda sarà un po' più accentuata perché la vendemmia che abbiamo appena concluso è abbondante e con una qualità non entusiasmante. Il consumatore in questa contingenza avrà sempre qualcosa di più importante a cui pensare prima del vino, ma non bisogna drammatizzare perché la Lombardia è pur sempre il più ricco mercato italiano.

Ci sono stati importanti cambiamenti nella zona vista nel suo complesso? Direi di sì. Basti pensare che la quota di vini rossi che non molti anni fa rappresentava l'85% oggi si è ridotta al 65%. Ci sono cambiamenti anche per quanto riguarda i singoli

vitigni. Il Pinot Nero prima si vinificava esclusivamente in bianco, per farne un vino o una base spumante, oggi invece si producono anche degli ottimi Pinot Nero, intesi come vini rossi. In generale la piattaforma ampelografica di cui disponiamo va piuttosto bene.

Siete soddisfatti della attuale legislazione? Tutto sommato sì, specialmente ora che entra in funzione la nuova legge 164. Bisogna però che i controlli non diventino qualcosa di repressivo, il viticoltore deve essere preventivamente informato di tutti i più piccoli cambiamenti dei regolamenti enologici, troppo spesso si rischia di comminare severe sanzioni a chi ha commesso una semplice svista.

ALBERTO BAIOCCHI
Direttore della Fondazione Fojanini - Sondrio



C'è stato un miglioramento nei vini valtellinesi? Sicuramente, negli ultimi mesi c'è stato un sensibile miglioramento. Da quando è stata istituita la pesatura obbligatoria delle uve durante la vendemmia ci ha consentito di «sfotografare» con precisione minima tutti i nostri vigneti e valutarne attentamente le potenzialità. Sappiamo quali sono le zone che hanno un'autentica vocazione alla qualità e quali no. Da una valutazione complessiva possiamo stimare che un 20% delle partite di uve attualmente comprese nella Doc Valtellina dovrebbero essere in realtà declassate e destinate alla produzione di un vino da tavola giovane e leggero. Certo una decisione di tale portata è difficile e richiede molto coraggio, ma una volta attuata il vino Valtellinese migliorerebbe, diventerebbe competitivo a livello nazionale. Il vino da tavola così ottenuto avrebbe un prezzo contenuto e potrebbe essere allestito per i tanti ristoratori della valle che attualmente comperano un vino da tavola proveniente da fuori.

Se però i ristoratori, o gli acquirenti in genere, non ci verranno incontro in questo progetto, la soluzione sarà di estrarre quel 20% di vigneto. Alcuni si illudono di poter mantenere tutto il vigneto Valtellina così come è, ma la difficile vendemmia di quest'anno ha dimostrato che non è possibile tenere tutto, bisogna necessariamente fare una scelta e tagliare i «rami secchi».

Come sta andando invece il mercato? Quanto detto sopra è una conseguenza di quello che ci dice il mercato. Il mercato straniero, la Svizzera soprattutto, dimostra una notevole disaffezione alla Valtellina. Nel 1980 si esportavano 42mila ettolitri, oggi questo quantitativo si è ridotto a 17mila. Di contro c'è una maggiore richiesta di vino di qualità.

Come sta andando il mercato di Milano? Milano è stato molto importante all'inizio della nostra storia ma poi abbiamo affinato il tiro. Dalla damigiana siamo passati al vino confezionato, ben fatto con tanto di bella etichetta e abbinamento... Tuttavia ci sarà ancora il milanese che viene con la sua macchina a fare riempire le damigiane direttamente dal produttore. Adesso è un momento economicamente difficile, contrariamente a quanto si potrebbe immaginare ci sarà un ritorno della vendita delle damigiane perché comunque è la più vantaggiosa per un consumo quotidiano. Negli ultimi anni ci sono stati troppi eccessi per quanto riguarda i contorni del vino: etichette preziose, bottiglie pesanti, confezioni molto costose.

EMILIO DE FILIPPI
Direttore della Cantina Sociale di Casteggio (Pv)



Come stanno andando i vini dell'Oltrepò? Negli ultimi tre anni le cose sono andate piuttosto bene, i bianchi sono sempre stati in salita, anche i vini rossi si sono mantenuti su buoni livelli di crescita. Le uve bianche o i vini base spumante sono sempre stati ritirati a un buon prezzo dalle grandi

case piemontesi dello spumante. Quest'anno c'è stato un sensibile calo dei prezzi intorno al 20% e non tutte le partite sono state ritirate, questo tra l'altro è accaduto in una vendemmia particolarmente abbondante.

È vero che l'Oltrepò ha sempre avuto vita facile perché ha potuto contare sulla vicinanza di Milano? C'è un fondo di verità in questa affermazione, Milano è un valido sbocco, ma non bisogna considerare il mercato di Milano come una specie di vacca grassa che si può mungere in eterno. L'Oltrepò deve darsi una dimensione di mercato nazionale.

Cosa pensa dello Chardonnay in Oltrepò? È senz'altro una cosa positiva. Attualmente siamo già arrivati a cinquemila quintali di uva raccolti in tutto l'Oltrepò. Credo però che si debba sperimentarlo nei diversi siti per verificarne le potenzialità. Qualcuno propone anche l'utilizzo del cabernet o del sauvignon, ma vi sono anche altre varietà.

CARLO BOATTI
Consorzio Spumante Classese



Come si pone l'Oltrepò nell'attuale crisi di mercato? Ci sono difficoltà qua come un po' ovunque, l'ultima vendemmia ha complicato un po' il quadro. La vendemmia è stata abbondante e il pinot base spumante ha subito un

collasso di prezzo. Per evitare questo tipo di problema bisogna che la Doc funzioni a pieno e che i quantitativi di produzione per unità di superficie siano rispettati con grande scrupolo.

È vero che il mercato di Milano è di fondamentale importanza per l'Oltrepò? Milano è stato molto importante all'inizio della nostra storia ma poi abbiamo affinato il tiro. Dalla damigiana siamo passati al vino confezionato, ben fatto con tanto di bella etichetta e abbinamento... Tuttavia ci sarà ancora il milanese che viene con la sua macchina a fare riempire le damigiane direttamente dal produttore. Adesso è un momento economicamente difficile, contrariamente a quanto si potrebbe immaginare ci sarà un ritorno della vendita delle damigiane perché comunque è la più vantaggiosa per un consumo quotidiano. Negli ultimi anni ci sono stati troppi eccessi per quanto riguarda i contorni del vino: etichette preziose, bottiglie pesanti, confezioni molto costose.

Cosa pensa del settore produttivo? Cento anni fa l'Oltrepò contava una superficie superiore al 10% di quella attuale, come si può vedere molto in termini di valore complessivo. C'è invece uno spostamento per quanto riguarda le tipologie di vino, meno vini rossi e più bianchi.

Come va il consorzio del Classese? Per quanto riguarda lo spumante a livello nazionale si avverte un po' di crisi. Subiamo anche noi questo momento con l'aggravante che sia il Classese che l'Oltrepò devono migliorare immagine. Una delle poche cose che possiamo fare è quella di non aumentare i prezzi.

Ci sono problemi per quanto riguarda la legislazione? Non credo. Soltanto che con la nuova 164 il consorzio dovrà decidere se divenire un organo di controllo e vigilanza e in tal caso dovrà abbandonare ogni forma di pubblicità e promozione che sarà affidata a un altro organismo. Se non deciderà in questo senso il con-

trollo verrà obbligatoriamente demandato alle commissioni costituite presso la camera di commercio. Ma non si tratta di istituire controlli più rigorosi perché quelli che ci sono sono piuttosto efficienti, bisogna contare invece sul senso di responsabilità di ciascuno.

GUERRINO SAVIOTTI

Direttore della Vitecoltori Associati Torrevilla - Torrazza Costa (Pv)



C'è crisi, come ne viene fuori l'Oltrepo?

La situazione è indubbiamente pesante, però l'Oltrepo ha una situazione globale meno negativa di altre regioni vitivinicole. La nostra è una zona piccola e ha buoni sbocchi di mercato. La vendemmia del '92 è molto abbondante ma non bisogna preoccuparsi eccessivamente. Avremo certamente una diminuzione dei prezzi, ma non avremo delle giacenze.

C'è una differenza tra lo spumante e gli altri vini.

Sì, senz'altro. I vini tranquilli vanno meglio, negli spumanti c'è una crisi ed è una crisi a livello mondiale, basta guardare ciò che accade nello Champagne. I prezzi dello Champagne sono in calo e mi sembra evidente che anche noi italiani dobbiamo adeguarci in questo senso. Ma devono cambiare anche altre cose. Molti produttori di spumante hanno puntato soprattutto sulla confezione del prodotto e sulle azioni promozionali, ma poco sulla qualità intrinseca del vino.

Quale è la sua opinione sui vitigni che vi sono ora in Oltrepo?

Bisogna rivedere qualcosa, ma non vediamo bene l'introduzione di varietà provenienti da altre zone. Bisogna puntare soprattutto sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni. Se non facciamo così rischiamo di essere in balia delle mode. Alla fine del secolo scorso in Oltrepo vi erano 213 vitigni, tra le due guerre erano divenuti 110, oggi sono solo 14, come risulta evidente che ci sono notevoli possibilità che devono essere tutte esplorate.

Quali sono, secondo lei, i principali problemi che affliggono l'Oltrepo?

La carenza di organizzazione nel settore commerciale e di enti che si occupano della valorizzazione dei nostri vini. Tutti sperano nel consorzio ma non ha grandi mezzi e non può fare moltissimo se non c'è la fattiva collaborazione delle aziende. L'Oltrepo ha un grande polmone produttivo, ma scarsa organizzazione commerciale. Le cantine sociali, che rivestono un ruolo importante, dovrebbero creare delle sinergie tra di loro, fare un lavoro di gruppo.

CLAUDIO INTROINI

Conti Sertoli Salis - Tirano (So)



Quale è la situazione di mercato della Valtellina?

Siamo in una fase di notevole riduzione dei consumi sul mercato svizzero. I quantitativi di Valtellina Doc che ritira la Svizzera si sono molto ridotti. Bisogna dire che il Valtellina ha anche un problema di immagine perché i commercianti svizzeri hanno sempre acquistato vino sfuso che hanno venduto con il proprio marchio senza preoccuparsi di valorizzare la denominazione di origine.

Questo ha portato comunque a un fatto positivo, cioè una qualificazione maggiore, in termini qualitativi, del prodotto. Fortunatamente abbiamo avuto dalla nostra alcune ottime annate e oggi in bottiglia ci sono dei prodotti di valore.

E sul fronte della produzione?

Come dicevo oggi si produce meglio e questo ha privilegiato le uve migliori mentre le uve di qualità scadente sono pagate molto di meno. La superficie viticola è ritornata a livelli di quarant'anni fa, sono scomparse le vigne di fondo valle e quelle delle zone più alte. C'è stata una diversificazione del prodotto, le partite meno interessanti sono state destinate alla produzione di vini più giovani e immediati o vinificate in bianco.

I vitigni che ci sono in Valtellina sono sufficienti?

La chiavennasca è un vitigno che va bene se coltivato nella fascia compresa tra i 300 e i 450 metri di altezza. Sono in corso delle sperimentazioni con nuovi vitigni e anche selezioni clonali atte a migliorare i vitigni esistenti. Non abbiamo nessuna pregiudiziale per alcuna delle due ipotesi, la nostra scelta si orienterà solo in funzione della qualità organolettica.

zioni clonali atte a migliorare i vitigni esistenti. Non abbiamo nessuna pregiudiziale per alcuna delle due ipotesi, la nostra scelta si orienterà solo in funzione della qualità organolettica.

ANTONIO DENARI

Presidente della Cantina Sociale di Santa Maria della Versa (Pv)



Quale è la situazione dell'Oltrepo spumantistico?

L'Oltrepo è una importante zona di produzione del prodotto di base, sono circa 300 mila quintali di uva che sono destinati al Piemonte o anche alla Franciacorta. C'è sicuramente una situazione difficile. La Cinzano aveva con molti produttori un accordo che dura da cinquant'anni e per la prima volta alcune partite di uva hanno avuto difficoltà di collocamento. Vorrei ricordare che le aziende piemontesi hanno la facoltà, contemplata nella legge della denominazione d'origine, di imbottigliare il nostro prodotto nelle loro sedi, in virtù di un'antica consuetudine. Il fatto è anche imputabile ad un eccesso di produzione di questa vendemmia. Tuttavia la situazione è simile in tutto il resto d'Europa.

Secondo lei gli attuali vitigni sono sufficienti per la produzione di spumante in Oltrepo?

Sappiamo bene che il pinot nero conferisce la struttura allo spumante, mentre lo chardonnay conferisce finezza. Consapevoli di questo abbiamo cercato di spostare leggermente la quota di chardonnay ma è difficile in una zona dove il pinot nero e il pinot grigio hanno una lunga tradizione. Per darle l'idea delle proporzioni le fornisco i dati dell'ultima vendemmia: Pinot nero 34 mila quintali, Chardonnay 4.300 quintali e Pinot grigio 2.900 quintali.

CASIMIRO MAULE

Enotecnico - Nino Negri (gruppo Giv) Chiuro (So)



Ci faccia un quadro della situazione valtellinese.

Negli ultimi anni c'è stato un netto incremento della produzione in bottiglia, ma oggi c'è una certa crisi e quindi ci sarà anche una riduzione della produzione imbottigliata. Tuttavia il prodotto imbottigliato non potrà sopprimere in termini di fatturato al calo che si è riscontrato nel vino sfuso destinato prevalentemente alla Svizzera.

Cosa si può fare per migliorare?

Bisognerebbe ritornare al passato quando le uve si sceglievano attentamente con maggiore cura. Quest'anno c'è stata una vendemmia difficile e per questo abbiamo declassato una buona parte della produzione. La superficie vitata sta diminuendo. I prezzi sono molto calati, per questo nessuno continuerà più a produrre in zone non adatte dove le uve sono pagate per un prezzo basso.

Cosa si può fare per migliorare il vino valtellinese?

Sono in corso delle selezioni clonali per migliorare i vitigni tipici, primo tra tutti la chiavennasca con risultati validi. Altri esperimenti riguardano vitigni di altre zone, vitigni migliorativi che potranno essere usati come correttivi, si tratta per questi di verificare le epoche di maturazione.

me correttivi, si tratta per questi di verificare le epoche di maturazione.

Qualcuno ha fatto la proposta di un parco nazionale per tutelare i vigneti della Valtellina. Cosa ne pensa?

È una bella idea che dovrebbe essere portata avanti da tutti i produttori, noi lo abbiamo richiesto più volte, ma i politici non ci stanno ad ascoltare. La Valtellina non è paragonabile al Trentino dove la vigna riesce a garantire un reddito al viticoltore, da noi quasi tutti i viticoltori sono part time. Non possiamo pagare le uve più care del resto d'Italia e vendere il vino a prezzi più bassi degli altri.

PAOLO RABOTTI

Presidente del Consorzio Franciacorta - Lombardo di Cortefranca (Bs)



Partiamo dalle obiezioni di Berlucchi il quale non crede molto nelle potenzialità qualitative della Franciacorta.

È un suo parere, ma bisogna dire che la scelta di attingere ad altre zone è stata una scelta obbligata: tutta la produzione della Franciacorta non raggiunge i volumi di Berlucchi. Tuttavia direi che i fatti parlano da soli: negli ultimi anni gli spumanti di Franciacorta hanno avuto brillante affermazione a livello nazionale ed estero. E si sa che emergere nel settore degli spumanti è molto più difficile che nell'enologia tradizionale.

Un'altra conferma della vocazione di questo territorio ci viene dal fatto che tutta l'uva è vinificata in zona di produzione, cosa che invece non succede in Trentino od Oltrepo.

In Franciacorta ci sono molti grandi vini che sono «da tavola» pensate che in futuro la Doc potrà comprendere anche questi?

Abbiamo risolto il problema dello spumante che si chiama Franciacorta e basta. Non ci ritenevamo tutelati dalla dizione «spumante classico» che tutela un metodo e non la zona. In Francia poi non esiste una tutela per i vin mousseaux generici, ogni vitigno è sempre legato a una zona di origine. Adesso dobbiamo pensare al Bianco e al Rosso, per non fare confusione si ipotizza di varare un nuovo nome che potrebbe essere «Terre di Franciacorta».

Si è molto parlato del regolamento tecnico di produzione, a che punto siete?

Per il momento è ancora a livello facoltativo per i soci del Consorzio, ma dal 1° gennaio '93 sarà obbligatorio.

MAURIZIO ZANELLA

Azienda Agricola Ca' del Bosco Erbusco (Bs)



La Franciacorta migliorerà solo l'immagine o crescerà anche in quantità.

Tutt'e due. Per l'immagine il consorzio sta lavorando sodo. Per quanto riguarda i vigneti stiamo ampliando in maniera rilevante la superficie.

Anche con il blocco imposto dalla Cee.

Sì, perché una buona parte dei nuovi impianti erano già stati autorizzati prima dell'entrata in vigore del blocco. Poi c'è una deroga per quelle denominazioni d'origine che possono dimostrare una richiesta superiore

all'offerta. Inoltre c'è sempre la possibilità di comperare il diritto di impianto da altri viticoltori (la Cee ha proibito i nuovi impianti, ma è consentito spostare i vigneti. Normalmente un viticoltore del meridione espanta il suo vigneto e i diritti sono acquistati da un'altro produttore che può ricostruire la superficie in altra zona, ndr). In totale verranno impiantati quasi 200 ettari che sono il 25% di quanto esistente.

Come è la situazione di mercato?

Non è certamente rosea ma non è nemmeno il caso di drammatizzare, soprattutto in Italia. Con i nuovi rapporti di cambio alcuni mercati stranieri hanno ripreso a essere trainanti.

LEONARDO VALENTI

Direttore Civifruce Torrazza Coste e Istituto coltivazioni Arboree università di Milano



Come è cambiata la produzione vinicola dell'Oltrepo?

Ci sono stati piccoli ma significativi miglioramenti della qualità dei vini oltrepadani. Il merito va soprattutto ad alcune piccole aziende che hanno fatto scelte all'avanguardia e hanno creduto nella ricerca, quindi in una fattiva collaborazione con il Civifruce e l'Università di Milano. Per fare un vero salto di qualità occorre però che anche le grandi aziende e le cantine sociali credano in queste iniziative. A Riccagioia il Civifruce è un ente regionale ma per funzionare al meglio dovrebbe essere adeguatamente finanziato dall'ente pubblico e da contributi di tutti i produttori. Il Civifruce potrebbe divenire il centro di aggregazione per valorizzare la produzione locale.

In molti sostengono che in Oltrepo si produce troppa uva per unità di superficie e che se si producesse meno la qualità migliorerebbe notevolmente. È vero?

Sì è senz'altro vero. In particolare quest'anno in cui l'annata è stata difficile abbiamo dimostrato che con opportune riduzioni si può ottenere un buon prodotto. Ma il problema non è solo questo. I produttori non hanno ancora capito in che cosa consiste il concetto di localizzazione. L'Oltrepo è una zona molto vocata ma non si può pensare che tutti i vitigni vadano bene per ogni sito.

Bisogna fare qualcosa per migliorare i vitigni dell'Oltrepo?

Senza dubbio sì, ed è una cosa che si deve fare in tre stadi. La prima, a breve termine, è l'utilizzo dei vitigni miglioratori "internazionali". Ma non deve essere un utilizzo indiscriminato ma dosato con misura. Abbiamo ottenuto ottimi risultati con lo chardonnay, il pinot nero (da vino rosso) e anche con il cabernet, ma stiamo sperimentando anche syrah, marsanne, roussanne e tanti altri vitigni. La seconda tappa è il recupero dei vecchi vitigni autoctoni che sono andati in disuso. Cosa che richiederà molta attenzione perché sono vitigni delicati che richiedono originali metodi di vinificazione. La terza, a lungo termine, è quella di creare nuove varietà magari incrociando vitigni autoctoni con vitigni internazionali per sfruttare specifiche potenzialità.

Bisogna fare qualcosa per migliorare i vitigni dell'Oltrepo?

Senza dubbio sì, ed è una cosa che si deve fare in tre stadi. La prima, a breve termine, è l'utilizzo dei vitigni miglioratori "internazionali". Ma non deve essere un utilizzo indiscriminato ma dosato con misura. Abbiamo ottenuto ottimi risultati con lo chardonnay, il pinot nero (da vino rosso) e anche con il cabernet, ma stiamo sperimentando anche syrah, marsanne, roussanne e tanti altri vitigni. La seconda tappa è il recupero dei vecchi vitigni autoctoni che sono andati in disuso. Cosa che richiederà molta attenzione perché sono vitigni delicati che richiedono originali metodi di vinificazione. La terza, a lungo termine, è quella di creare nuove varietà magari incrociando vitigni autoctoni con vitigni internazionali per sfruttare specifiche potenzialità.

FRANCO VISCONTI

Azienda Visconti - Sirmione (Bs)



È vero che il Lugana è il secondo vino nella classifica immagine qualità dei vini bre-sciani dopo i vini di Franciacorta?

Non è esattamente così. In termini di qualità lo spumante di Franciacorta è senza dubbio superiore alla media dei nostri vini. Invece, secondo me, il Lugana vino bianco è superiore in termini qualitativi al Franciacorta Bianco. Certamente l'immagine della Franciacorta è superiore a quella del Lugana. Tuttavia negli ultimi tempi stiamo crescendo sia in termini di qualità che di immagine. Ci stiamo dando da fare per conoscere un pubblico più vasto con iniziative promozionali e soprattutto con degustazioni. Comunque sia il Lugana è un vino molto conosciuto presso i turisti del lago.

Il Lugana subirà le conseguenze della crisi, più o meno di altri vini?

Credo che avrà meno problemi di altri vini perché appunto già piuttosto conosciuto. Ci sono delle difficoltà da parte della clientela ma iniziare nuovi rapporti commerciali con vini che non conoscono. Ha il grande vantaggio di essere un vino perfettamente riconoscibile e di avere potenzialità elevate.



Questo speciale è stato curato da **Francesco Arrigoni**

Ha collaborato **Giacomo Mela** dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige

Coordinamento di **Walter Govoni**

Si ringraziano:
le **Camere di Commercio di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia, Sondrio; Leonardo Valenti**, dell'Istituto di coltivazioni arboree dell'Università degli studi di Milano

La foto di copertina è di **Emilio Fabio Simion**
Le foto dei vitigni e dei vigneti sono state gentilmente fornite da **Leonardo Valenti**

Ci scusiamo anticipatamente con i lettori per le eventuali omissioni presenti in questo speciale

